CONVOTHERM

OES minis

DEU

Bedienungshandbuch

Original

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeines 5

- EG-Konformitätserklärung gemäß Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II A 6
- Umweltschutz 7
- Identifikation Ihres Heißluftdämpfers 8
- Über dieses Bedienungshandbuch 10

2 Aufbau und Funktion 12

- Verwendungszweck Ihres Heißluftdämpfers 13
- Aufbau und Funktion des Heißluftdämpfers 14
- Technische Daten 16

3 Zu Ihrer Sicherheit 19

- Grundlegende Sicherheitsvorschriften 20
- Warnhinweise am Heißluftdämpfer 21
- Gefahren im Überblick 22
- Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen 24
- Sicherheitseinrichtungen 26
- Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze 27
- Persönliche Schutzausrüstung 28

4 Aufbau der Bedienblende 29

- Der Aufbau der Bedienblende 30
- Die Bedienelemente 31
- Das Funktionsmenü 33
- Das Menü Kochbuch 36
- Das Menü Schreiben/Editieren 37

5 So arbeiten Sie mit der Bedienblende 38

5.1 Erste Schritte der Bedienung 39

- Heißluftdämpfer ein- und ausschalten 40
- Garen mit Press&Go 41

5.2 Kochen und Regenerieren 43

5.2.1 Grundsätzliche Abläufe 44

- Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Kochen 45
- Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Regenerieren 45
- Grundsätzlicher Arbeitsablauf im Notbetrieb 46

5.2.2 Gardaten eingeben 47

- Grundsätzliche Eingabe der Gardaten 48
- Garprogramm eingeben 49
- Regenerierprogramm eingeben 50
- Mehrschrittiges Gar- oder Regenerierprogramm eingeben 51
- Startzeit-Vorwahl eingeben 52

5.2.3 Zusatzfunktionen und spezielle Programme eingeben 54
- Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen 55
- Crisp&Tasty (Entfeuchtung) eingeben 57
- Vorheizen eingeben 58
- Delta-T-Garen eingeben 59
- Cook & Hold eingeben 60
- Einbinden eines Summtons in ein Garprogramm 61
- Nachtgaren eingeben 63
- Tastensperre eingeben 64

5.2.4 Kochen und Regenerieren durchführen 67
- Kochen im täglichen Ablauf 68
- Regenerieren im täglichen Ablauf 70
- Manuell beschwaden während des Kochens und Regenerierens 72
- Tray Timer (Zusatztimer) beim Kochen und Regenerieren benutzen 73

5.3 Mit dem Kochbuch arbeiten 75
- Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen 76
- Garrezept anlegen 77
- Aufzeichnen eines Garprogramms 78
- Garrezept ins Kochbuch übernehmen 80
- Garrezepte ändern, löschen und kopieren 81
- Garschritte einfügen, anhängen und löschen 83
- Arbeiten mit Press&Go 86

5.4 Grundeinstellungen anpassen 88
- Zugang zu den Grundeinstellungen 89
- Signalton einstellen 90
- Lautstärke einstellen 91
- Uhrzeit einstellen 92
- Datum einstellen 93
- Alphabetisch oder nummerisch sortieren 94
- Praxisgrundwerte verändern und Verwendung von Memowerten einstellen 95
- Temperaturanzeige auswählen 97
- Netzwerkadresse einstellen 98
- Kochbuch sichern / laden 99
- Sprache einstellen 100

6 Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers 101
- Dämpfen 102
- Heißdampf 104
- Heißluft 105
- Regenerieren 106
- Kerntemperaturmessung 107
- Delta-T-Garen 109
- Cook & Hold 111
- Nachtgaren 113

7 Die Anwendung der Garprogramme 116
- Beilagen 117
- Fisch 118
- Fleisch, Geflügel, Wild 119
- Gebäck 121

8 Reinigung und Wartung 122

- Reinigungs- und Wartungsplan 123
- Garraum halbautomatisch reinigen 126
- Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) 128
- Reinigungsmittel 130
- Beheben von Fehlern 131
- Beheben von Fehlern - Unregelmäßigkeiten im Betrieb 132

9 So machen Sie es richtig! 133

- Gerätetür sicher öffnen 134
- Gerätetür sicher öffnen und schließen (Option Schiffsversion) 136
- Einhängegestelle aus- und einbauen 138
- Luftleitblech am Einhängegestell befestigen (mini 6.10 und mini 10.10) 139
- Beschicken / Entnehmen des Garguts 140
- Kerntemperaturfühler verstauen 142
- Ansaugblech ausbauen und einbauen 143
- Doppelglastür reinigen 144
- Hygienedichtung reinigen 146
- Rotor reinigen 147
- Reinigungsschublade mit CONVOClean forte befüllen 148
- Klarspülmittelschublade mit CONVOCare befüllen 149
- Reinigungsschubladen entnehmen 150
- CONVOVent mini betreiben 151

1 Allgemeines

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen zur Identifikation Ihres Heißluftdämpfers und zum Umgang mit diesem Handbuch.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
EG-Konformitätserklärung gemäß Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II A	6
Umweltschutz	7
Identifikation Ihres Heißluftdämpfers	8
Über dieses Bedienungshandbuch	10

EG-Konformitätserklärung gemäß Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II A

Hersteller

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstraße 35
82436 Eglfing
Deutschland

Zustand des Inverkehrbringens

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Maschine in dem Zustand, in dem sie in Verkehr gebracht wurde. Vom Endnutzer nachträglich angebrachte Teile und/oder nachträglich vorgenommene Eingriffe bleiben unberücksichtigt. Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn das Produkt ohne Zustimmung umgebaut oder verändert wird.

Geräte

Diese Konformitätserklärung gilt für folgende Heißluftdämpfer:

Elektrogeräte OES	**6.06 mini**	**6.10 mini**	**10.10 mini**
Elektrogeräte OES			

Erklärung der Konformität mit Richtlinien

Der Hersteller erklärt, dass die oben genannten von ihm hergestellten Heißluftdämpfer der Richtlinie 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie, EG-Amtsblatt L 157/24 vom 9.6.2006) sowie den folgenden Richtlinien entsprechen.

Die Schutzziele der Richtlinie 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie, EG-Amtsblatt L 374/10 vom 27.12.2006) wurden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie eingehalten.

Weitere erfüllte Richtlinien

Der Heißluftdämpfer erfüllt die Anforderungen der folgenden europäischen Richtlinien:

2004/108/EG Amtsblatt L 390/24 vom 31.12.2004	RoHS 2002/95/EG Amtsblatt L 37/19 vom 13.2.2003

Durchgeführte Baumusterprüfungen

Folgende Baumusterprüfungen wurden durchgeführt:

Benannte Stelle **EMV-Prüfung**:

mikes-testingpartners gmbh, Ohmstr. 2-4, 94342 Strasskirchen, Deutschland
- Bericht-Nr. E33304-00-00HP / E33304-00-02HP / E33313-00-00HP / E33313-00-02HP
- Kenn-Nr. BNetzA-bs EMV-07/61-07

Benannte Stelle **Elektrische Sicherheit**

TÜV Süd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 München, Deutschland
- Bericht-Nr. 028-71343718-000
- Zertifikat-Registrier-Nr. Z1A 09 09 18434 032

Benannte Stelle **Wassertechnische Prüfung:**

SVGW Schweizerischer Verein Gas- und Wasserfach, Gütlistr. 44 8027 Zürich, Schweiz
- Bericht-Nr. / Zertifikat-Nr. 0606-5085

Qualitäts- und Umweltmanagement

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH wendet ein zertifiziertes Qualitätsmanagement-System nach EN ISO 9001:2008 und ein zertifiziertes Umweltmanagement-System nach EN ISO 14001:2004 an.

Benannte Stelle für das Qualitätsmanagement- und Umweltmanagement-System:
TÜV Süd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 München, Deutschland

- Bericht-Nr. 70007041
- Zertifikat-Registrier-Nr. 12100/104 14754 TMS

Dokumentationsbevollmächtigter

Bevollmächtigt zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen gemäß Anhang II A Nr. 2 der Richtlinie 2006/42/EG ist

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH, Gisela Rosenkranz, Abteilung technische Redaktion, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Deutschland

Eglfing, den 29.12.2009

ppa. Lutz Riefenstein
Bereichsleiter Technik / General Manager Engineering

Umweltschutz

Grundsatzerklärung

Die Erwartung unserer Kunden, die gesetzlichen Vorschriften und Normen, sowie der Ruf unseres Hauses bestimmen die Qualität und den Service aller Produkte.

Mit unserem Umweltmanagement sorgen wir für die Erhaltung aller umweltbezogenen Verordnungen und Gesetze und verpflichten uns darüber hinaus zu einer kontinuierlichen Verbesserung der Umweltleistungen.

Damit bei uns die Herstellung hochwertiger Produkte gewährleistet ist und bleibt, sowie unsere Umweltziele sichergestellt sind, haben wir ein Qualitäts- und Umweltmanagement-System entwickelt.

Dieses System entspricht den Forderungen der ISO 9001:2008 und ISO 14001:2004.

Verfahren für den Umweltschutz

Folgende Verfahren werden beachtet:

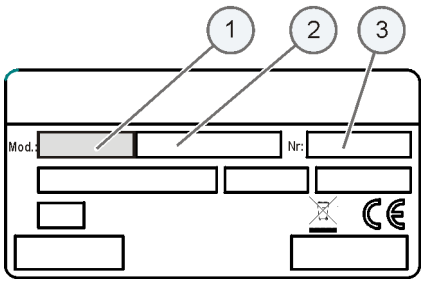
- Verwendung von rückstandsfrei kompostierbaren Füllmaterialien
- Verwendung RoHS konformer Produkte
- Mehrfachverwendung der Versandkartonagen
- Empfehlung und Verwendung von biologisch abbaubaren Reinigungsmitteln
- Recycling von Elektronikschrott
- Umweltgerechte Entsorgung der Altgeräte über den Hersteller

Bekennen Sie sich mit uns für den Umweltschutz.

Identifikation Ihres Heißluftdämpfers

Lage und Aufbau des Typenschilds

Anhand des Typenschilds können Sie Ihren Heißluftdämpfer identifizieren. Das Typenschild befindet sich an der linken Seite des Heißluftdämpfers. Das Typenschild ist bei Elektrogeräten folgendermaßen aufgebaut:



Die nachfolgende Tabelle beschreibt die zu beachtenden Positionen des Typenschilds:

Positionsnummer	Bedeutung
1	Handelsbezeichnung
2	Artikelnummer
3	Seriennummer

Zusammensetzung der Handelsbezeichnung

Entscheidend für die Identifikation Ihres Geräts ist die Zusammensetzung der Handelsbezeichnung (1) beim Typenschild:

Bestandteile der Handelsbezeichnung	Bedeutung
Buchstaben	
1. Stelle	O = Öko (immer)
2. Stelle	E = Elektrogerät
3. Stelle	S = Gerät mit Einspritzung
Ziffern	
xx.yy	Gerätegröße
Buchstaben	
mini	Tischgerät

Identifikation über Display

Sollte ein Typenschild nicht mehr lesbar oder verschwunden sein, können Sie die Gerätedaten über das Display des Heißluftdämpfers auslesen.

Die Tischgeräte

Identifizieren Sie Ihr Tischgerät anhand der Handelsbezeichnung des Typenschilds und der folgenden Tabelle:

Modell	Anzahl Einschübe				Optionale Einschübe	
	Kapazität 65 mm GN*		Kapazität ≤ 40 mm GN*		Anzahl Teller	
	2/3 GN	1/1 GN	2/3 GN	1/1 GN	Ø 26 cm	Ø 28 cm
OES 6.06 mini	4	-	6	-	4	4
OES 6.10 mini	-	4	-	6	8	4
OES 10.10 mini	-	6	-	10	12	6

* Behälter mit Normabmessung. Nur GN-Behälter ,GN-Roste und GN-Bleche mit Normabmessung verwenden.

Über dieses Bedienungshandbuch

Zweck

Dieses Bedienungshandbuch liefert Antworten auf folgende Fragen:
- Welche Lebensmittel kann ich mit dem Heißluftdämpfer garen?
- Welche besonderen Gararten bietet der Heißluftdämpfer?
- Wie setze ich bestimmte Gararten mit dem Heißluftdämpfer um?

Dieses Bedienungshandbuch will zu den folgenden Tätigkeiten befähigen:
- Garprogrammdaten eingeben
- Mit dem Kochbuch arbeiten
- Settings vornehmen
- Heißluftdämpfer beschicken
- Gargut entnehmen
- Heißluftdämpfer reinigen
- Heißluftdämpfer umrüsten

Zielgruppen

Dieses Bedienungshandbuch richtet sich an folgende Zielgruppen:

Name der Zielgruppe	Qualifikation	Tätigkeiten	Vor dem Arbeiten zu lesende Kapitel
Koch	▪ Hat einschlägige Fachausbildung ▪ Kennt länderspezifische Lebensmittelgesetze und Lebensmittelverordnungen sowie Hygienegesetze und Hygieneverordnungen ▪ Muss gemäß HACCP dokumentieren ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Heißluftdämpfers	▪ Garprogrammdaten eingeben ▪ Rezepte im Kochbuch editieren ▪ Grundeinstellungen verwalten ▪ Beschicken des Heißluftdämpfers ▪ Starten des Garprogramms ▪ Entnahme des Garguts	▪ Aufbau und Funktion ▪ Zu Ihrer Sicherheit ▪ Der Aufbau der Bedienung ▪ So arbeiten Sie mit der Bedienblende ▪ Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers ▪ Die Anwendung der Garprogramme
Bediener	▪ Ist angelernt ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Heißluftdämpfers	▪ Beschicken des Heißluftdämpfers ▪ Starten des Garprogramms ▪ Entnahme des Garguts ▪ Reinigen des Heißluftdämpfers ▪ Umrüsten des Heißluftdämpfers ▪ kleinere Wartungsarbeiten	▪ Aufbau und Funktion ▪ Zu Ihrer Sicherheit ▪ Der Aufbau der Bedienung ▪ So arbeiten Sie mit der Bedienblende ▪ Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers ▪ Die Anwendung der Garprogramme ▪ Reinigung und Wartung ▪ So machen Sie es richtig!

Aufbau der Kunden-Dokumentation

Die Kunden-Dokumentation des Heißluftdämpfers setzt sich zusammen aus:
- Installationshandbuch
- Bedienungshandbuch (dieses Handbuch)

Aufbau des Bedienungshandbuchs

Die folgende Tabelle beschreibt den Inhalt, den Zweck und die Zielgruppen der Kapitel dieses Handbuchs:

Kapitel/Abschnitt	Zweck	Zielgruppe
Allgemeines	▪ Unterstützt Sie bei der Identifikation Ihres Heißluftdämpfers ▪ Erklärt den Umgang mit diesem Bedienungshandbuch	Koch Bediener
Aufbau und Funktion	▪ Beschreibt die bestimmungsgemäße Verwendung des Heißluftdämpfers ▪ Erklärt die Funktionen des Heißluftdämpfers und beschreibt die Lage seiner Bauteile ▪ Fasst die technischen Daten zusammen	Koch Bediener
Zu Ihrer Sicherheit	▪ Beschreibt alle Gefahren, die von dem Heißluftdämpfer ausgehen und die geeigneten Gegenmaßnahmen **Sie sollten besonders dieses Kapitel genau lesen!**	Koch Bediener
Der Aufbau der Bedienblende	▪ Beschreibt die Bedienoberfläche	Koch Bediener
So arbeiten Sie mit der Bedienblende	▪ Enthält die Anleitungen für die grundlegende Bedienung des Heißluftdämpfers	Koch Bediener
Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers	▪ Beschreibt die Garprogramme	Koch Bediener
Die Anwendung der Garprogramme	▪ Beschreibt die Anwendung der Garprogramme in Beispielen	Koch Bediener
Reinigung und Wartung	▪ Enthält den Reinigungsplan ▪ Enthält den Wartungsplan, soweit für den Bediener relevant ▪ Enthält die Anleitungen für die Reinigung	Bediener
So machen Sie es richtig!	▪ Enthält die Anleitungen für Arbeitsschritte, die im Umgang mit dem Heißluftdämpfer immer wieder gebraucht werden	Bediener

Darstellung der Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise sind nach folgenden Gefahrstufen kategorisiert:

Gefahrstufe	Folgen	Wahrscheinlichkeit
⚠GEFAHR	Tod / schwere Verletzung (irreversibel)	Steht unmittelbar bevor
⚠WARNUNG	Tod / schwere Verletzung (irreversibel)	Möglicherweise
⚠VORSICHT	Leichte Verletzung (reversibel)	Möglicherweise
Achtung	Sachschäden	Möglicherweise

2 Aufbau und Funktion

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel beschreiben wir die bestimmungsgemäße Verwendung des Heißluftdämpfers und erklären seine Funktionen.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Verwendungszweck Ihres Heißluftdämpfers	13
Aufbau und Funktion des Heißluftdämpfers	14
Technische Daten	16

Verwendungszweck Ihres Heißluftdämpfers

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Heißluftdämpfer darf nur entsprechend der nachfolgend beschriebenen Verwendung betrieben werden:

- Der Heißluftdämpfer ist ausschließlich dafür konzipiert und gebaut, verschiedene Lebensmittel zu garen. Hierzu werden Dampf, Heißluft und Heißdampf (drucklos überhitzter Dampf) eingesetzt.
- Der Heißluftdämpfer ist ausschließlich für den professionellen, gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Das maximal zulässige Beladungsgewicht pro Heißluftdämpfer ist zu beachten.

Der Heißluftdämpfer gilt zudem nur als bestimmungsgemäß verwendet, wenn außerdem folgende Bedingungen erfüllt sind:

- Zur Vermeidung von Unfällen und Beschädigungen am Heißluftdämpfer muss der Betreiber das Personal regelmäßig unterweisen.
- Die Herstellervorschriften für den Betrieb und die Wartung des Heißluftdämpfers müssen eingehalten werden.

Verwendungseinschränkungen

Folgende Verwendungseinschränkungen sind zu beachten:

- Der Heißluftdämpfer darf nicht in giftiger oder explosionsfähiger Atmosphäre betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nur bei Umgebungstemperaturen zwischen +4°C und +35°C betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nur von eingewiesenen Mitarbeitern betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf im Freien nicht ohne geeignetem Regen und Windschutz betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nur bis zum jeweils maximal zulässigen Beladungsgewicht beladen werden.
  Maximal zulässige Beladungsgewichte der einzelnen Modelle siehe *Technische Daten* auf Seite 16.
- Der Heißluftdämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen vorhanden und funktionsfähig sind.
- Im Heißluftdämpfer darf kein trockenes Pulver oder Granulat erhitzt werden.
- Im Heißluftdämpfer dürfen keine leicht entflammbaren Gegenstände mit Flammpunkt unter 270 °C erhitzt werden. Darunter fallen z. B. leicht entzündliche Öle, Fette, Tücher (Torchons).
- Im Heißluftdämpfer dürfen keine Lebensmittel in verschlossenen Dosen bzw. Konserven erhitzt werden.

Anforderungen an das Personal

Folgende Anforderungen an das Personal sind zu beachten:

- Der Heißluftdämpfer darf nur durch unterwiesenes Personal betrieben werden.
- Das Personal muss die Risiken und Verhaltensregeln im Umgang mit schweren Lasten kennen.

Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Heißluftdämpfers

Folgende Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Heißluftdämpfers sind zu beachten:

- Der Heißluftdämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen korrekt funktionieren.
- Der Heißluftdämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Geräte-Abdeckungen bzw. Verkleidungsteile korrekt angebracht sind.

Anforderungen an die Umgebung des Heißluftdämpfers

Folgende Anforderungen an die Umgebung des Heißluftdämpfers sind zu beachten:
- Der Heißluftdämpfer darf nicht betrieben werden, wenn er sich in der Nähe von brennbaren Materialien, Gasen oder Flüssigkeiten befindet.
- Der Heißluftdämpfer darf nicht in giftiger oder explosionsfähiger Atmosphäre betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf im Freien nur mit Regen- und Windschutz betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer muss rutsch- und kippsicher aufgestellt werden.
- Der Küchenboden ist zur Reduzierung des Unfallrisikos trocken zu halten.
- Das Gerät darf nicht direkt unter einem Brandmelder oder einer Sprinkleranlage aufgestellt werden.
- Der Heißluftdämpfer darf während dem Garen nicht in einem Lastkraftwagen transportiert werden.

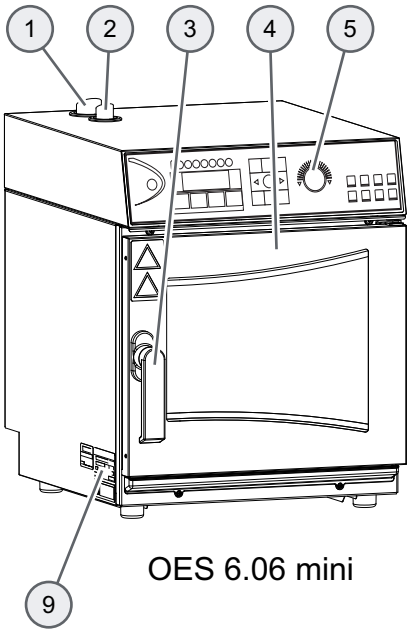
Bedingungen bei der Reinigung

Folgende Bedingungen sind bei der Reinigung zu beachten:
- Es dürfen nur Original Reinigungsmittel verwendet werden.
- Zur Reinigung darf kein Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl verwendet werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nicht mit Säuren behandelt oder Säuredämpfen ausgesetzt werden.

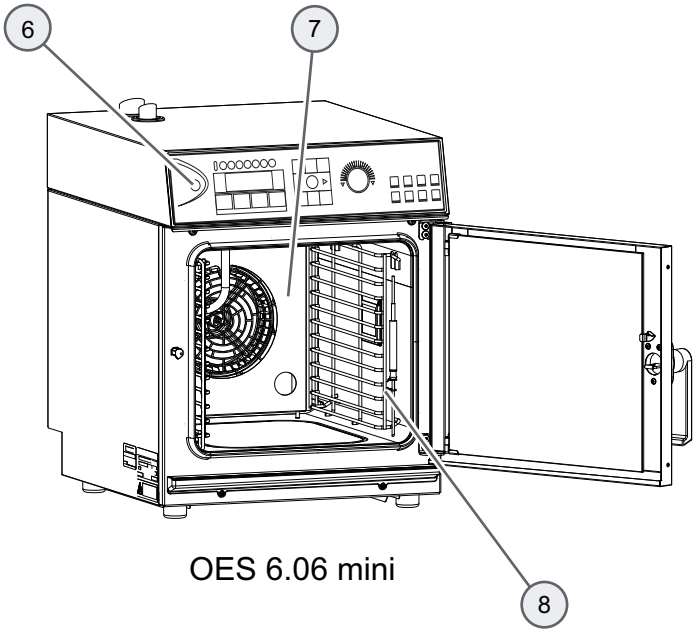
Aufbau und Funktion des Heißluftdämpfers

Aufbau des Heißluftdämpfers

Die folgende Abbildung zeigt den Heißluftdämpfer:



OES 6.06 mini



OES 6.06 mini

Teile des Heißluftdämpfers und deren Funktion

Die Teile des Heißluftdämpfers haben folgende Funktion:

Nr.	Bezeichnung Darstellung	Funktion
1	Belüftungsstutzen	Saugt Umgebungsluft zur Entfeuchtung des Garraums an
2	Abluftstutzen	Lässt Wrasen entweichen
3	Türgriff	Hat in Abhängigkeit von der Stellung folgende Funktionen: ▪ Senkrecht nach unten: Heißluftdämpfer geschlossen ▪ Rechts ausgelenkt: Heißluftdämpfer offen oder in Anlüftstellung (Option) Hat folgende weitere Funktion: ▪ Antibakteriell mit Silberionen
4	Gerätetür	Verschließt den Garraum
5	Standardsteuerung	Zentrale Bedienung des Heißluftdämpfers ▪ Bedienung durch Berührung der Folientastatur mit Bildsymbolen und Drehen der Einstellwippe ▪ Statusanzeigen
6		Schaltet den Heißluftdämpfer ein und aus
7	Garraum	Nimmt das Gargut während des Garvorgangs auf.
8	Einhängegestell	Dient der Aufnahme von GN-Behältern oder Backblechen
9	Typenschild	Dient der Identifikation des Heißluftdämpfers

Grundsätzliche Funktionsweise

In Ihrem Heißluftdämpfer können Sie verschiedene Lebensmittel garen. Hierzu kann der Heißluftdämpfer in folgenden Grundgarprogrammen arbeiten:

- Dampf
- Heißluft
- Heißdampf (drucklos überhitzter Dampf).

Mit diesen Grundgarprogrammen können Sie Lebensmittel auf nahezu alle möglichen Arten garen. Sie können die Grundgarprogramme in folgende Garverfahren umsetzen:

- Dämpfen
- Blanchieren
- Pochieren
- Dünsten
- Kochen
- Braten
- Schmoren
- Backen
- Überbacken
- Grillen
- Gratinieren
- Regenerieren
- Niedertemperaturgaren
- Lebensmittel auftauen
- Sous-Vide-Garen
- ΔT-Garen
- Cook & Hold
- Nachtgaren

Grundsätzliches Arbeiten mit Ihrem Heißluftdämpfer

Im Prinzip arbeiten Sie folgendermaßen mit dem Heißluftdämpfer:

- Sie bringen die Lebensmittel in Behältern oder auf Rosten in Ihren Heißluftdämpfer ein.
- Sie bestimmen das Garprogramm, die Garzeit oder Kerntemperatur und starten ihn.
- Nach Ablauf des Garprogramms entnehmen Sie die Lebensmittel im gewünschten Zustand.

Technische Daten

Maße und Gewichte

Die folgende Tabelle zeigt die Maße und Gewichte:

OES mini		**6.06 mini**	**6.10 mini**	**10.10 mini**
		Tischgeräte		
Breite				
mit Verpackung	[mm]	580	580	580
ohne Verpackung	[mm]	515	515	515
Tiefe				
mit Verpackung	[mm]	740	910	910
ohne Verpackung	[mm]	599	777	777
Höhe mit CONVOClean *system*				
mit Verpackung	[mm]	970	970	1205
ohne Verpackung (easy-TOUCH-Steuerung)	[mm]	762	762	992
Gewicht mit CONVOClean *system*				
mit Verpackung	[kg]	68	82	97
ohne Verpackung	[kg]	56	69	84
Sicherheitsabstände				
Hinten	[mm]	50	50	50
Rechts	[mm]	50	50	50
Links	[mm]	50	50	50
Oben*	[mm]	500	500	500

* für Ventilation

Maximal zulässiges Beladungsgewicht

Die folgende Tabelle zeigt das maximal zulässige Beladungsgewicht pro Heißluftdämpfer. Diese Werte gelten unter der Bedingung, dass pro Einschub maximal 5 kg beladen werden:

Maximal zulässiges Beladungs-gewicht		**OES 6.06 mini**	**OES 6.10 mini**	**OES 10.10 mini**
pro Heißluftdämpfer	[kg]	13	20	30
pro Einschub	[kg]	5	5	5

Elektrische Anschlusswerte

Die folgende Tabelle zeigt die elektrischen Anschlusswerte:

OES		**6.06 mini**	**6.10 mini**	**10.10 mini**
		Tischgeräte		
3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)				
Bemessungsaufnahme	[kW]	5,7	7,1	10,5
Leistung Heißluft	[kW]	5,4	6,8	10,2
Leistung Motor	[kW]	0,25	0,25	0,25
Bemessungsstrom	[A]	11,8	14,8	15,7
Absicherung	[A]	16	16	20
empfohlener Leitungsquer-schnitt*	[mm^2]	5G2,5	5G2,5	5G2,5
Wärmeabgabe				
latente	[kJ/h]	1000	1330	1850
sensible	[kJ/h]	1100	1450	2030

*empfohlener Leitungsquerschnitt frei in Luft verlegt bei max. 5 m Länge.

Gerätevorschriften

Die folgende Tabelle zeigt die Gerätevorschriften:

OES mini		**6.06 mini**	**6.10 mini**	**10.10 mini**
		Tischgeräte		
Schutzart		IPX4		
Prüfzeichen*		TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW		
Geräuschemission				
gemessen	[dBA]	≤ 60		

*Prüfzeichen sind am Gerät nur entsprechend der länderspezifischen Vorschriften angebracht.

Wasseranschluss

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für den Wasseranschluss:

OES mini		**6.06 mini**	**6.10 mini**	**10.10 mini**
		Tischgeräte		
Wasserzufuhr (nur kalt)				
Absperrventil		mit Rückflussverhinderer (Typ EA) und Schmutzsieb		
Wasserzulauf				
ohne CONVOClean *system*		1 x G 3/4", Festanschluss empfohlen		
mit CONVOClean *system*		1 x G 3/4", Festanschluss empfohlen		
Fließdruck				
ohne CONVOClean *system*	[kPa]	200 - 600 (2 - 6 bar)		
mit CONVOClean *system*	[kPa]	300 - 600 (3 - 6 bar)		
Wasserablauf*				
Typ	DN	40	40	40

* Festanschluss (empfohlen) oder Trichtersiphon

Wasserqualität

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für die Wasserqualität:

OES mini		**Tischgeräte**
		Einspritzung, Kondensator, Reinigung
Trinkwasserqualität (ggf. Wasseraufbereiter installieren)		
Gesamthärte (deutsche Härte)	[°dH]	4 - 7
(französische Härte)	[TH]	7 - 13
(englische Härte)	[°e]	5 - 9
	[ppm]	70 - 125
	[mmol/l]	0,7 - 1,3
Temperatur (T)	[°C]	max. 40
Leitwert	[µS/cm]	min. 20
pH		6,5 - 8,5
Cl-	[mg/]l	max. 100
SO_4^{2-}	[mg/l]	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1

3 Zu Ihrer Sicherheit

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel vermitteln wir Ihnen alle Kenntnisse, die Sie benötigen, um sicher mit dem Heißluftdämpfer umgehen zu können, ohne sich und andere in Gefahr zu bringen.

Lesen Sie besonders dieses Kapitel genau durch!

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Grundlegende Sicherheitsvorschriften	20
Warnhinweise am Heißluftdämpfer	21
Gefahren im Überblick	22
Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen	24
Sicherheitseinrichtungen	26
Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze	27
Persönliche Schutzausrüstung	28

Grundlegende Sicherheitsvorschriften

Sinn dieser Vorschriften

Diese Vorschriften sollen sicherstellen, dass sich alle Personen, die mit dem Heißluftdämpfer umgehen, gründlich über Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen informieren und die in der Betriebsanleitung und auf dem Heißluftdämpfer befindlichen Sicherheitshinweise beachten. Wenn Sie diese Vorschriften nicht befolgen, riskieren Sie Verletzungen bis hin zum Tod und Sachschäden.

Umgang mit den Handbüchern der Kundendokumentation

Befolgen Sie folgende Vorschriften:

- Lesen Sie das Kapitel "Zu Ihrer Sicherheit" und die Ihre Tätigkeit betreffenden Kapitel vollständig.
- Halten Sie die Handbücher der Kunden-Dokumentation Betriebsanleitung jederzeit zum Nachschlagen bereit.
- Geben Sie die Handbücher der Kunden-Dokumentation bei Weitergabe des Heißluftdämpfers weiter.

Umgang mit dem Heißluftdämpfer

Befolgen Sie folgende Vorschriften:

- Nur Personen, die den in dieser Betriebsanleitung festgelegten Anforderungen entsprechen, dürfen mit dem Heißluftdämpfer umgehen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Setzen Sie den Heißluftdämpfer nur für die beschriebene Verwendung ein. Setzen Sie den Heißluftdämpfer auf keinen Fall für andere, möglicherweise naheliegende Zwecke ein.
- Treffen Sie alle Sicherheitsmaßnahmen, die in dieser Betriebsanleitung und auf dem Heißluftdämpfer angegeben sind. Verwenden Sie insbesondere die vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung.
- Halten Sie sich nur an den angegebenen Arbeitsplätzen auf.
- Führen Sie am Heißluftdämpfer keine Veränderungen durch, z.B. Abbau von Teilen oder Anbau von nicht zugelassenen Teilen. Insbesondere dürfen Sie keine Sicherheitseinrichtungen außer Kraft setzen.

Hier geht's weiter

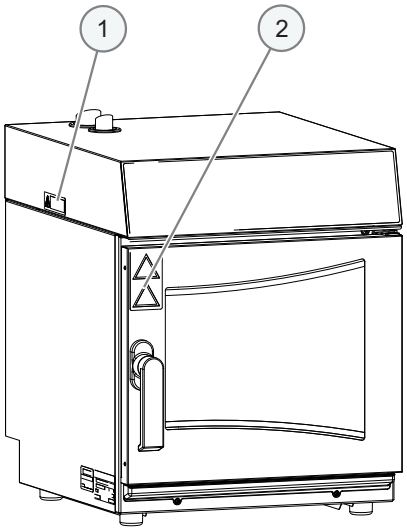
Verwandte Themen

- Verwendungszweck Ihres Heißluftdämpfers 13
- Warnhinweise am Heißluftdämpfer 21
- Gefahren im Überblick 22
- Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen 24
- Sicherheitseinrichtungen 26
- Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze 27
- Persönliche Schutzausrüstung 28

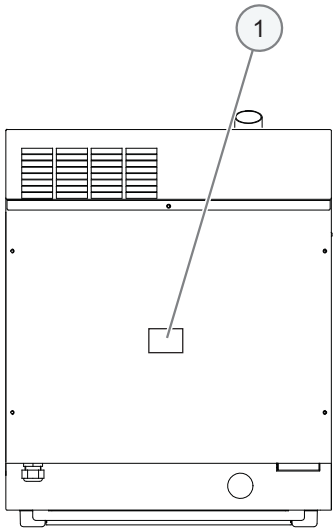
Warnhinweise am Heißluftdämpfer

Wo sind die Gefahrenhinweise angebracht?

Die Gefahrenhinweise befinden sich an den folgenden Stellen am Heißluftdämpfer:



OES 6.06 mini



OES 6.06 mini

Warnhinweise an der Gerätetür

Folgende Warnhinweise sind an der Gerätetür oberhalb des Türgriffs (2) angebracht:

Warnhinweis	Beschreibung
	Warnung vor heißen Flüssigkeiten Es besteht Verbrühungsgefahr durch Verschütten von flüssigem Gargut, wenn obere Einschubebenen mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut bestückt werden. Einschubebenen, die oberhalb der durch diesen Warnhinweis markierten Höhe (1,60 m) liegen, sind nicht von jedem Bediener einsehbar und dürfen daher nicht für flüssiges oder sich verflüssigendes Gargut verwendet werden.
	Warnung vor heißem Dampf und Wrasen Es besteht Verbrühungsgefahr durch entweichenden heißen Dampf und Wrasen beim Öffnen der Gerätetür.
	Warnung vor einspritzendem, ätzenden Reinigungsmittel Es besteht Gefahr der Hautverätzung durch Kontakt mit einspritzendem Reinigungsmittel, wenn die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung geöffnet wird.

Warnhinweise an der seitlichen Abdeckung und der Rückwand des Heißluftdämpfers

Folgende Warnhinweise sind an der seitlichen Abdeckung und der Rückwand (1) des Heißluftdämpfers angebracht:

Warnhinweis	Beschreibung
	Warnung vor Stromschlag Es besteht Gefahr des Stromschlags durch stromführende Teile, wenn die Geräteabdeckung geöffnet wird.

Gefahren im Überblick

Generelle Regeln für den Umgang mit Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen

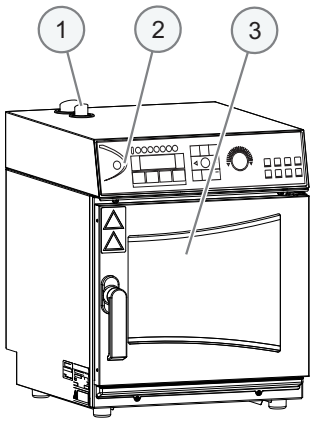
Der Heißluftdämpfer ist so konstruiert, dass der Benutzer vor allen konstruktiv sinnvoll vermeidbaren Gefahren geschützt ist.

Bedingt durch den Zweck des Heißluftdämpfers bestehen jedoch Restgefahren, zu deren Vermeidung Sie Vorsichtsmaßnahmen ergreifen müssen. Vor einigen dieser Gefahren kann Sie bis zu einem gewissen Grad eine Sicherheitsvorrichtung schützen, Sie müssen allerdings darauf achten, dass diese Sicherheitsvorrichtungen an Ihrem Platz sind und funktionieren.

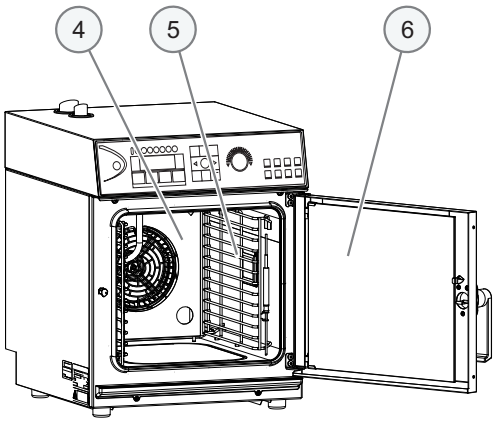
Im Folgenden erfahren Sie, welcher Art diese Restgefahren sind und welche Wirkung sie haben.

Gefahrenstellen

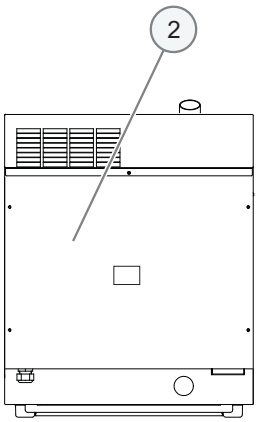
Die folgende Abbildung zeigt die Gefahrenstellen:



OES 6.06 mini



OES 6.06 mini



OES 6.06 mini

Hitzeentwicklung

Der Heißluftdämpfer wird im Garraum (5) und an der Innenseite (6) der Gerätetür heiß. Dies verursacht:

- Brandgefahr durch Wärmeabgabe des Heißluftdämpfers
- Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen außen und innen im Heißluftdämpfer, innen zusätzlich an heißen Geräteteilen und Gargutbehältern

Heißer Dampf / Wrasen

Der Heißluftdämpfer erzeugt heißen Dampf bzw. Wrasen, die beim Öffnen der Tür entweichen muss und durch den Abluftstutzen oben am Heißluftdämpfer abgeführt wird. Dies verursacht:

- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf beim Öffnen der Gerätetür (3). Durch die Gerätetür sind Sie vor dem heißen Dampf geschützt, wenn Sie darauf achten, dass die Gerätetür intakt ist.
- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf, wenn mit Wasserstrahl in heißes Fett gespritzt wird (5).
- Verbrühungsgefahr durch hohe Temperaturen am Abluftstutzen (1)

Heiße Flüssigkeiten

Im Heißluftdämpfer werden Lebensmittel gegart. Diese Lebensmittel können auch flüssig sein oder sich während des Garens verflüssigen. Dies verursacht:

- Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten, die bei unsachgemäßer Handhabung verschüttet werden können

Stromführende Teile

Der Heißluftdämpfer enthält stromführende Teile. Das bedeutet:

- Gefahr durch stromführende Teile, wenn sich die Abdeckung des Elektroraums (2) nicht an ihrem Platz befindet.

Lüfterrad

Der Heißluftdämpfer enthält ein Lüfterrad. Dies verursacht:

- Gefahr von Handverletzungen durch das Lüfterrad im Garraum hinter dem Ansaugblech (4), wenn das Ansaugblech nicht ordnungsgemäß an seinem Platz montiert ist.

Reinigungsmittel

Der Heißluftdämpfer muss mit speziellen Reinigern gereinigt werden. Dies verursacht:

- Gefahr durch Reinigungsmittel mit teilweise ätzender Wirkung.

Vorzeitige Beschickung des Garraums

Bei vorzeitiger Beschickung des Garraums, z. B. bei Vorwahl der Startzeit des Garprogramms, kann die Kühlkette von gekühlten Lebensmitteln unterbrochen werden. Dies verursacht:

- Gefahr für Ihre Gäste durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln

Gefahr von Quetschungen der Hände

Bei verschiedenen Tätigkeiten, wie Schließen/Öffnen der Gerätetür oder Reinigen der Gerätetür, besteht die Gefahr, dass Sie sich die Hand quetschen und scheren.

Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen

Betrieb des Heißluftdämpfers

Beachten Sie beim Betrieb des Heißluftdämpfers die folgenden Gefahren und treffen Sie die vorgeschriebenen Gegenmaßnahmen:

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheitseinrichtung
Brandgefahr durch Wärmeabgabe des Heißluftdämpfers	Wenn brennbare Materialien, Gase oder Flüssigkeiten neben dem Heißluftdämpfer gelagert werden.	Keine brennbaren Materialien, Gase oder Flüssigkeiten neben dem Heißluftdämpfer lagern	keine
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen	Gerätetür außen	Oberflächen nicht länger berühren	keine
	▪ Im gesamten Innenraum, inkl. aller Teile, die sich während des Garbetriebs innen befinden, wie ▪ Gestelle ▪ Ansaugblech ▪ Kerntemperaturfühler ▪ Roste etc. ▪ An der Gerätetür innen	Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen	keine
Verbrühungsgefahr durch Wasserstrahl	Wenn sich im Garraum ein Behälter mit flüssigem Fett befindet, in den mit einem Wasserstrahl gespritzt wird	Nicht in flüssiges Fett spritzen	keine
Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit	▪ im Innenraum ▪ außerhalb des Heißluftdämpfers	▪ Behälter mit flüssigem oder sich verflüssigendem Gargut nur in einsehbare Einschubebenen beschicken und waagrecht entnehmen ▪ Schutzhandschuhe tragen	keine
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf	Vor dem Heißluftdämpfer	Sicherheitseinrichtung prüfen	Gerätetür
	Vor der Gerätetür	▪ Sicherheitseinrichtung benutzen ▪ Sicherheitseinrichtung prüfen ▪ Kopf nicht in Garraum strecken	Türraststellung
Verbrennungsgefahr durch heiße Abluft	Abluft oben am Heißluftdämpfer	Nicht in die Nähe kommen	keine
Gefahr durch stromführende Teile	Unter der Abdeckung	Sicherheitseinrichtung prüfen	Abdeckung
Gefahr von Handverletzungen durch Lüfterrad	Im Garraum	Sicherheitseinrichtung prüfen	▪ Ansaugblech ▪ elektrische Sicherung der Gerätetür
Gefahr durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmittel	Bei Unterbrechung der Kühlkette der Lebensmittel durch vorzeitige Beschickung des Garraums	Aufrechterhaltung der Kühlkette beachten: ▪ Gargut im Heißluftdämpfer nicht zwischenlagern ▪ Niedertemperaturgaren (< 65 °C) nur durch Fachpersonal durchführen lassen	keine
Gefahr von Handverletzungen durch Quetschen	▪ Beim Schließen der Gerätetür	Bei diesen Tätigkeiten Vorsicht walten lassen	keine

Reinigung

Beachten Sie bei der Reinigung des Heißluftdämpfers die folgenden Gefahren und treffen Sie die vorgeschriebenen Gegenmaßnahmen:

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheits-einrichtung
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen	Im gesamten Innenraum, inkl. aller Teile, die sich während des Garbetriebs innen befinden, wie ▪ Gestelle ▪ Ansaugblech ▪ Kerntemperaturfühler ▪ Roste, Gestelle etc.	Vor der Reinigung warten, bis der Innenraum unter 60 °C abgekühlt ist	keine
Gefahr von Handverletzungen durch Quetschen	▪ Beim Reinigen der Gerätetür ▪ Beim Reinigen der Geräteinnentür	Bei diesen Tätigkeiten Vorsicht walten lassen	keine
Gefahr durch Reinigungsmittel	Bei vollautomatischer Reinigung: ▪ Vor der Gerätetür	Sicherheitseinrichtung prüfen	▪ Zwangsspülung ▪ Sprüh-Stopp
	Bei allen Reinigungsarbeiten	▪ Sprühnebel nicht einatmen ▪ Persönliche Schutzausrüstung tragen	keine
	Beim Umgang mit den Reinigungskanistern	Persönliche Schutzausrüstung tragen	keine
	Wenn aggressive Reinigungsmittel verwendet werden	Nur Original Reinigungsmittel verwenden	keine

Wartung

Beachten Sie bei der Wartung des Heißluftdämpfers die folgenden Gefahren und treffen Sie die vorgeschriebenen Gegenmaßnahmen:

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheitseinrichtung
Gefahr durch stromführende Teile	▪ Unter der Abdeckung ▪ Unter der Bedienblende	▪ Arbeiten an der Elektrik nur durch autorisierten Kundendienst ▪ Fachmännisches Vorgehen ▪ Spannungsfreischalten vor Abnehmen der Abdeckung	Abdeckung
Gefahr von Handverletzungen durch Lüfterrad	Im Anschlussraum	▪ Spannungsfreischalten vor Abnehmen der Abdeckung	Abdeckung

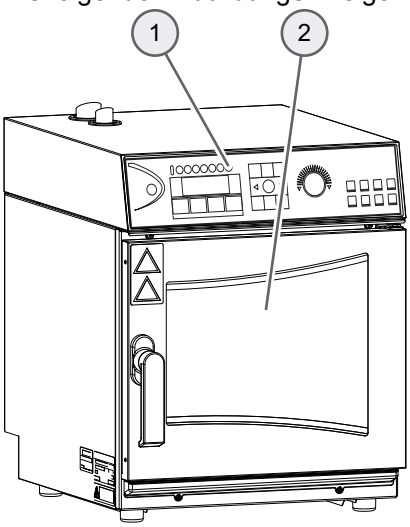
Sicherheitseinrichtungen

Bedeutung

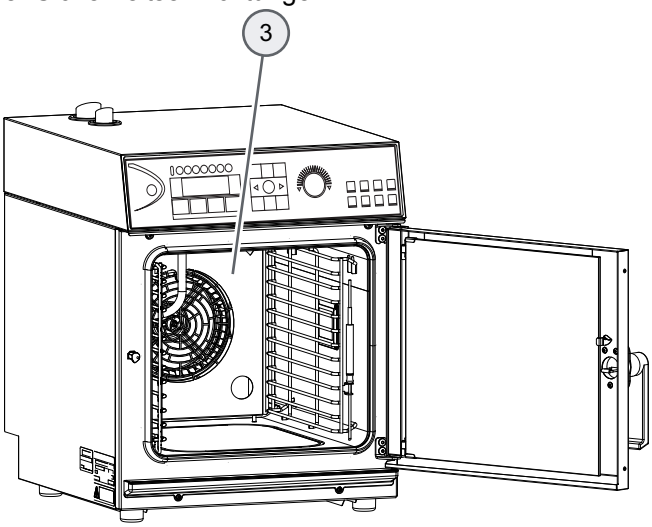
Der Heißluftdämpfer verfügt über eine Reihe von Sicherheitseinrichtungen, die den Benutzer vor Gefahren schützen. Alle Sicherheitseinrichtungen müssen bei Betrieb des Heißluftdämpfers unbedingt vorhanden und funktionsfähig sein.

Lage

Die folgenden Abbildungen zeigen die Lage der Sicherheitseinrichtungen:



OES 6.06 mini



OES 6.06 mini

Funktionen

Die folgende Tabelle benennt alle Sicherheitseinrichtungen am Heißluftdämpfer, beschreibt ihre Funktionen und deren Prüfung:

Nr.	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
1	Abdeckungen, nur mit Werkzeug abnehmbar	Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile	Prüfen, ob Abdeckungen am Platz
2	Gerätetür	Schützt den Bediener und den Außenraum vor heißem Dampf	Regelmäßig auf Kratzer, Sprünge, Kerben etc. prüfen und bei Auftreten austauschen
3	Ansaugblech im Garraum, nur mit Werkzeug ausbaubar	Verhindert das Eingreifen in das bewegte Lüfterrad und sorgt für gute Wärmeverteilung	Ansaugblech ausbauen und einbauen
4 **(ohne Bild)**	Türmagnetschalter: Elektrischer Türsensor der Gerätetür	Schaltet beim Öffnen der Gerätetür das Lüfterrad und die Heizung ab	Bei niedriger Temperatur Türmagnetschalter prüfen: **Vorgehen:** ▪ Gerätetür ganz öffnen ▪ Start drücken **Resultat:** Motor darf nicht anlaufen

Nr.	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
5 **(ohne Bild)**	Zwangsspülung nach Stromausfall, falls Reiniger im Heißluftdämpfer war	Startet die vollautomatische Reinigung nach Stromausfall erneut in definiertem Zustand	Diese Prüfung ist eine Softwarefunktion. Eine Prüfung durch den Bediener ist nicht erforderlich.
6 **(ohne Bild)**	Sprühstopp	Stoppt beim Öffnen der Gerätetür die Reinigereinspritzung der vollautomatischen Reinigung Fordert zum Schließen der Gerätetür auf	Funktionsfähigkeit des Türmagnetschalters wird softwareseitig bei jedem Reinigungsprogrammstart abgefragt

► Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze

Anforderungen an das Personal

Die mit dem Heißluftdämpfer umgehenden Personen müssen folgende Anforderungen erfüllen:

Personal Qualifikation	Tätigkeiten	Erforderliche persönliche Schutzausrüstung	Vor dem Arbeiten zu lesende Kapitel
Koch ▪ Hat einschlägige Fachausbildung ▪ Kennt länderspezifische Lebensmittelgesetze und Lebensmittelverordnungen sowie Hygienegesetze und -Hygieneverordnungen ▪ Muss gemäß HACCP dokumentieren ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Heißluftdämpfers	**Koch** ▪ Garprogrammdaten eingeben ▪ Rezepte im Kochbuch editieren ▪ Grundeinstellungen verwalten	keine	▪ Aufbau und Funktion ▪ Zu Ihrer Sicherheit ▪ Aufbau der Bedienung ▪ So arbeiten Sie mit der Bedienblende ▪ Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers ▪ Die Anwendung der Garprogramme ▪ So passen Sie die Grundeinstellungen an
Bediener ▪ Ist angelernt ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Heißluftdämpfers	**Bediener** ▪ Beschicken / Entnehmen des Garguts ▪ Reinigen des Heißluftdämpfers ▪ Umrüsten des Heißluftdämpfers	Vorgeschrieben gemäß *Persönliche Schutzausrüstung* auf Seite 28	▪ Aufbau und Funktion ▪ Zu Ihrer Sicherheit ▪ In Kapitel "So arbeiten Sie mit der Bedienblende" die Anleitung "Ein- und Ausschalten des Heißluftdämpfers" ▪ Reinigung und Wartung ▪ So machen Sie es richtig!

Arbeitsplätze beim Betrieb

Der Arbeitsplatz für das Personal bei Betrieb ist vor der Gerätetür.

Arbeitsplätze bei Reinigung und Wartung

Der Arbeitsplatz für das Personal bei Reinigung und Wartung ist der gesamte Gerätebereich.

Persönliche Schutzausrüstung

Betrieb

Tragen Sie beim Betrieb des Heißluftdämpfers folgende persönliche Schutzausrüstung:

Tätigkeit	Benutztes Hilfsmittel	Schutzausrüstung
Beschicken / Entnehmen des Garguts	keines	Arbeitskleidung gemäß länderspezifischen Normen und Richtlinien (BGR 111 in Deutschland) für Arbeiten in Küchenbetrieben, insbesondere: ▪ Schutzkleidung ▪ Schutzhandschuhe ▪ Sicherheitsschuhe
Hantieren mit dem Kerntemperaturfühler	keines	Arbeitskleidung gemäß länderspezifischen Normen und Richtlinien (BGR 111 in Deutschland) für Arbeiten in Küchenbetrieben, insbesondere: ▪ Schutzkleidung ▪ Schutzhandschuhe ▪ Sicherheitsschuhe
Umrüsten des Heißluftdämpfers	keines	Arbeitskleidung gemäß länderspezifischen Normen und Richtlinien (BGR 111 in Deutschland) für Arbeiten in Küchenbetrieben, insbesondere: ▪ Schutzkleidung ▪ Schutzhandschuhe ▪ Sicherheitsschuhe

Reinigung

Tragen Sie bei der Reinigung des Heißluftdämpfers folgende persönliche Schutzausrüstung:

Tätigkeit	Benutztes Hilfsmittel	Schutzausrüstung
▪ Reinigen des Heißluftdämpfers ▪ Umgang mit Reinigungskanistern	CONVOClean new	▪ Bei Aerosolbildung oder Sprühnebel Atemschutz mit Partikelfilter Typ P2 / P3 ▪ Dichtschließende Schutzbrille ▪ Schutzhandschuhe aus Nitrilkautschuk (0,35 mm Schichtstärke) empfohlen
▪ Reinigen des Heißluftdämpfers ▪ Umgang mit Reinigungskanistern	CONVOClean forte	▪ Bei Aerosolbildung oder Sprühnebel Atemschutz mit Partikelfilter Typ P2 ▪ Dichtschließende Schutzbrille ▪ Schutzhandschuhe aus Butylkautschuk (0,5 mm Schichtstärke); Nitrilkautschuk (0,35 mm Schichtstärke); Durchdringungszeit > 480 min ▪ Laugenbeständige Schutzkleidung
▪ Reinigen des Heißluftdämpfers ▪ Umgang mit Reinigungskanistern	CONVOCare K	▪ Bei Aerosolbildung oder Sprühnebel Atemschutz mit Partikelfilter Typ P2 ▪ Dichtschließende Schutzbrille ▪ Schutzhandschuhe aus Butylkautschuk (0,5 mm Schichtstärke); Durchdringungszeit > 480 min

4 Aufbau der Bedienblende

Der Aufbau der Bedienblende Ihres Heißluftdämpfers

Ihr Heißluftdämpfer wird über eine Folientastatur bedient. Dies bedeutet, dass alle Funktionen des Heißluftdämpfers entweder direkt über einen Folientaster anwählbar sind oder mit Hilfe von Icons im Display angeboten werden.

In diesem Kapitel stellen wir Ihnen die Folientastatur vor und erklären Ihnen die verfügbaren Bildzeichen (Schaltflächen) und deren Funktionen.

Inhalt

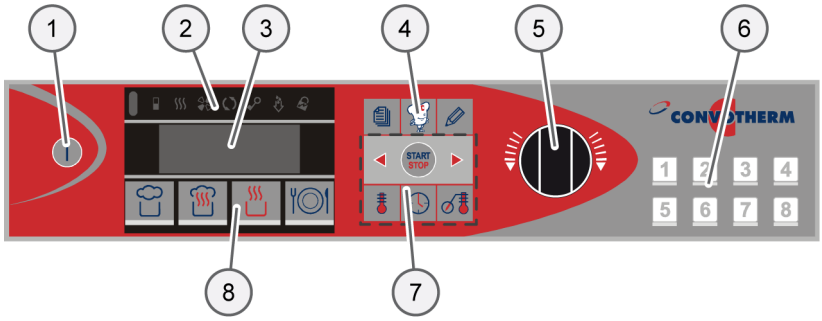
Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Der Aufbau der Bedienblende	30
Die Bedienelemente	31
Das Funktionsmenü	33
Das Menü Kochbuch	36
Das Menü Schreiben/Editieren	37

Der Aufbau der Bedienblende

Aufbau der Bedienblende

Die folgende Abbildung zeigt den Aufbau der Bedienblende:



Nr.	Bezeichnung	Funktion
1	EIN/AUS-Schalter	Ein-/Ausschalten des Heißluftdämpfers.
2	Funktionsanzeigen	Anzeige leuchtet bei der gewählten Funktion.
3	Display	Im Normalbetrieb: Anzeige von ▪ Datum, Uhrzeit, Garraumtemperatur, Garzeit , etc. Im Programmbetrieb: Anzeige von ▪ Klartext, Speicherplatznummer, etc. ▪ Bildzeichen von Zusatzfunktionen, speziellen Programmen und Grundeinstellungen
4	Expertenauswahl	▪ Aufruf der gespeicherten Garrezepte ▪ Aufruf des Unterauswahlmenüs ▪ Erstellen/Speichern eines Garrezeptes
5	Einstellwippe	▪ Einstellen von Temperatur, Zeit, etc. ▪ Auswahl der Bildzeichen von Zusatzfunktionen, speziellen Programmen und Grundeinstellungen ▪ Auswahl von Programmnamen, Programmnummern und Garrezepten
6	Press&Go	Auswahl und Anzeige der Kurzauswahl. Können mit den mitgelieferten Garrezept-Aufklebern beklebt werden.
7	Dateneingabe	▪ Programmstart/-stopp ▪ Blättern im Programmbetrieb ▪ Auswahl von Temperatur, Zeit, etc.
8	Grundauswahl	Auswahl des Grundgarprogramms bzw. Regenerierprogramms

Die Bedienelemente

Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Bedienblende haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Dampf	Wählt das Grundgarprogramm Dampf.
	Heißdampf	Wählt das Grundgarprogramm Heißdampf.
	Heißluft	Wählt das Grundgarprogramm Heißluft.
	Regenerieren	Wählt das Programm Regenerieren.
Expertenauswahl		
	Menü Kochbuch	▪ Ruft die Liste der gespeicherten Garrezepte auf. ▪ Ruft das Menü Kochbuch auf.
	Funktionsmenü	Ruft das Funktionsmenü auf. Auswahl von ▪ Zusatzfunktionen ▪ speziellen Programmen ▪ Grundeinstellungen
	Menü Schreiben/Editieren	▪ Ruft das Menü Schreiben/Editieren auf. ▪ Bestätigt die Eingaben im Menü Kochbuch.
Dateneingabe		
	Start/Stopp	▪ Startet und stoppt das Garprogramm. ▪ Startet die Garrezpte aus dem Kochbuch. ▪ Verlässt das Funktionsmenü.
	Gartemperatur	▪ Ruft das Menü zur Temperatureinstellung auf. ▪ Zeigt die Ist- bzw. die Soll-Gartemperatur an.
	Garzeit	▪ Ruft das Menü zur Garzeiteinstellung auf. ▪ Zeigt die Garzeit an.
	Kerntemperatur	▪ Ruft das Menü zur Kerntemperatureinstellung auf. ▪ Zeigt die Kerntemperatur an.
	Blättern/Scrollen nach links	Geht einen Schritt zurück im Programmierbetrieb.
	Blättern/Scrollen nach rechts	Geht einen Schritt vor im Programmierbetrieb.
	Einstellwippe	▪ Stellt Garraumtemperatur, Garzeit und Kerntemperatur ein. ▪ Wählt den Programmnamen, Programmnummer und Garrezepte aus. ▪ Wählt die Zusatzfunktionen und die Editierfunktionen aus.

Die Betriebs- und Funktionsanzeigen

Die folgende Tabelle zeigt Ihnen die verschiedenen Betriebs- und Funktionsanzeigen.
Diese leuchten, wenn die jeweilige Funktion aktiv ist.

Anzeige	Bedeutung	Funktion
	Keine	Ohne Funktion.
	Reduzierte Leistung	Ohne Funktion.
	Wärmeanforderung	Der Brenner oder die elektrische Heizung ist in Betrieb.
	Reduzierte Lüfterdrehzahl	Die reduzierte Lüfterdrehzahl ist aktiv.
	Garbetrieb	Das Gerät ist in Betrieb.
	Tastensperre	Die Tastensperre ist aktiv. ▪ leuchtet, sobald mindestens eine Taste gesperrt ist ▪ flackert, sobald eine gesperrte Taste gedrückt wird.
	Crisp&Tasty	Die Entfeuchtung ist aktiv.
	Programmschutz	Ohne Funktion.

Das Funktionsmenü

Das Funktionsmenü

Die Bildzeichen des Funktionsmenüs werden im Display angezeigt. Das Funktionsmenü ist über die folgende Schaltfläche aktivierbar:

Die Bildzeichen und ihre Funktion

Die Bildzeichen des Funktionsmenüs haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Bildzeichen	Bedeutung	Funktion/Programm
	Crisp&Tasty	Ruft das Untermenü Crisp&Tasty auf.
	Vorheizen	Programm, das den Garraum vorheizt.
ΔT	ΔT-Garen	Garprogramm, bei dem die Garraumtemperatur abhängig von der Kerntemperatur ansteigt. Nicht möglich in Verbindung mit Grundgarprogramm Heißdampf.
	Halbautomatische Reinigung	Startet die halbautomatische Reinigung
	CONVOClean *system*	Startet die vollautomatische Reinigung
	Nachtgaren	Ruft das Untermenü Nachtgaren auf.
	Reduzierte Lüfterdrehzahl (optional)	Vermindert die Strömungsgeschwindigkeit im Garraum.
	Summton	Gibt einen Signalton aus und macht auf eine erforderliche Aktion aufmerksam. Kann nur in Garrezepte integriert werden.
	Tastensperre	Sperrt Schaltflächen der Bedienblende.
	Wrasenminderer	Vermindert die Dampfentwicklung in der Geräteumgebung. Auswählbar nur während Garbetrieb. Kann nicht in ein Garrezept aufgenommen werden.
	Tray Timer (Zusatztimer)	Stellt Garzeit gesondert für jeden Einschub ein. Auswählbar nur während des Garbetriebs.
	Manuelles Beschwaden	Führt manuell während des Garens Feuchtigkeit zu. Auswählbar nur während des Garens mit Heißluft und Heißdampf. Kann nicht in ein Garrezept aufgenommen werden.
cook & hold	Cook & Hold	2-stufiges Programm, das nach der Garphase eine Reifungsphase anschließt. Kann nur in Garrezepte integriert werden.
	Grundeinstellungen	Ruft das Untermenü Grundeinstellungen auf.

Das Untermenü Crisp&Tasty

Die Bildzeichen des Untermenüs Crisp&Tasty haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Bildzeichen	Bedeutung	Funktion
	Leichte Entfeuchtung	Stufe von Crisp&Tasty; dem Garraum wird die überschüssige Feuchtigkeit entzogen.
	Mittlere Entfeuchtung	Nicht möglich in Verbindung mit dem Grundgarprogramm Dämpfen.
	Starke Entfeuchtung	

Das Untermenü Reinigen

Die Bezeichnungen des Untermenüs Reinigen haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Bezeichnung	Bedeutung	Funktion
Q	Quickreinigung	Startet die Schnellreinigung.
1	Reinigungsstufe 1: Schwache Verschmutzung	Startet die vollautomatische Reinigung.
2	Reinigungsstufe 2: Mittlere Verschmutzung	Startet die vollautomatische Reinigung.
3	Reinigungsstufe 3: Starke Verschmutzung	Startet die vollautomatische Reinigung.
4	Reinigungsstufe 4: Starke Verschmutzung mit Glanz+	Startet die vollautomatische Reinigung.

Das Untermenü Nachtgaren

Die Bildzeichen des Untermenüs Nachtgaren haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Bildzeichen	Bedeutung	Funktion
	Medium	Mehrschrittiges Langzeitprogramm zum schonenden Zubereiten von Großbratstücken.
	Well done	
	Kochen	

Das Untermenü Grundeinstellungen

Die Bildzeichen des Untermenüs Grundeinstellungen haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Bildzeichen	Bedeutung	Funktion
	Signalton	Wählt den Signalton aus.
	Lautstärke	Stellt die Lautstärke ein
	Uhrzeit	Stellt die Uhrzeit ein.
	Datum	Stellt das Datum ein.
	Sortierung des Kochbuchs	Wählt die Sortierung der Garrezepte des Kochbuchs aus: ▪ Alphabetisch ▪ Nummerisch nach Speicherplatznummern
	Praxisgrundwert oder Memowerte	Wählt Praxisgrundwerte oder Memowerte aus.
	Temperaturanzeige	Wählt °C oder °F aus.
	Netzwerkadresse	Stellt die Netzwerkadresse ein.
	Kochbuch sichern	Sichert Ihr Kochbuch auf einem IDM-Modul.
	Kochbuch laden	Lädt Ihr Kochbuch von einem IDM-Modul.
	Sprache	Stellt die Sprache der Bedienoberfläche ein.

Das Menü Kochbuch

Das Menü Kochbuch

Die Bildzeichen des Menüs Kochbuch werden im Display angezeigt. Das Menü Kochbuch ist über die folgende Schaltflächen aktivierbar:

Die Bildzeichen und ihre Funktion

Die Bildzeichen des Menü Kochbuchs haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Bildzeichen	Bedeutung	Funktion
	Neues Garrezept	Erstellt ein neues Garrezept.
	Garrezept ändern	Ruft das Untermenü zum Ändern eines Garrezepts auf.
	Garrezept löschen	Löscht ein Garrezept.
	Garrezept kopieren	Kopiert ein Garrezept.

Das Untermenü zum Ändern eines Garrezepts

Das Untermenü zum Ändern eines Garrezepts ist über die folgende Schaltflächen aktivierbar:

Die Bildzeichen des Untermenüs zum Ändern eines Garrezepts haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Bildzeichen	Bedeutung	Funktion
	Schritt einfügen	Fügt einen neuen Garrezeptschritt ein.
	Schritt anhängen	Hängt einen zusätzlichen Garrezeptschritt an.
	Schritt löschen	Löscht einen Garrezeptschritt.

Das Menü Schreiben/Editieren

Das Menü Schreiben/Editieren

Die Bildzeichen des Menüs Schreiben/Editieren werden im Display angezeigt. Das Menü Schreiben/Editieren ist über die folgende Schaltfläche aktivierbar:

Die Bildzeichen und ihre Funktion

Die Bildzeichen des Menüs Schreiben/Editieren haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Bildzeichen	Bedeutung	Funktion
	Neues Garrezept	Erstellt ein neues Garrezept.
	Recording	Zeichnet Garprogramm-, Temperatur- und Zeitwechsel in bis zu 20 Garschritten auf.
	Übernehmen	Übernimmt das letzte, erstellte oder aufgenommene Garrezept in das Kochbuch.

5 So arbeiten Sie mit der Bedienblende

Die Bedienung Ihres Heißluftdämpfers

In diesem Kapitel finden Sie die Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die wesentlichen Tätigkeiten mit dem Heißluftdämpfer. Wir zeigen Ihnen, wie Sie den Heißluftdämpfer ein- und ausschalten, erste Garprodukte einfach herstellen können und wie Sie beim Garen vorgehen müssen.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Abschnitte:

	Seite
Erste Schritte der Bedienung	39
Kochen und Regenerieren	43
Mit dem Kochbuch arbeiten	75
Grundeinstellungen anpassen	88

5.1 Erste Schritte der Bedienung

Erste Schritte der Bedienung

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie den Heißluftdämpfer ein- und ausschalten und erste Garprodukte einfach herstellen können.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Heißluftdämpfer ein- und ausschalten	40
Garen mit Press&Go	41

Heißluftdämpfer ein- und ausschalten

Heißluftdämpfer einschalten

Gehen Sie zum Einschalten des Heißluftdämpfers wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Schalten Sie den Heißluftdämpfer ein. **Resultat:** ▪ Die Selbstdiagnose wird durchgeführt. ▪ Die Garraumbeleuchtung leuchtet.	
2	Wählen Sie Ihr Garprogramm. **Resultat:** Das gewählte Garprogramm läuft sofort.	

Heißluftdämpfer bei Arbeitsende ausschalten

Gehen Sie zum Ausschalten des Heißluftdämpfers bei Arbeitsende wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Führen Sie die notwendigen Reinigungen gemäß Reinigungs- und Wartungsplan aus.	
2	Schalten Sie den Heißluftdämpfer aus. **Resultat:** Der Heißluftdämpfer geht in den Standby-Betrieb und zeigt nur Datum und Uhrzeit an.	

Ausschalten des Heißluftdämpfers vor längeren Betriebspausen

Schalten Sie vor längeren Betriebspausen Wasser und Strom bauseitig ab.

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

- Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Kochen 45
- Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Regenerieren 45

Garen mit Press&Go

Heißer Dampf / Wrasen

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Anleitung und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.

Ziel

Sie möchten ein Garrezept direkt starten.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Der Heißluftdämpfer ist ordnungsgemäß gereinigt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Einhängegestelle sind arretiert.
- Die Luftleitbleche sind am Platz (bei mini 6.10 und mini 10.10)
- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Garen

Zum Garen gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Heizen Sie Ihren Heißluftdämpfer vor.	
2	Beschicken Sie den Garraum, sobald das Vorheizen beendet ist.	
3	Wählen Sie das gewünschte Garrezept (Press&Go), z. B. Brötchen.	
4	Schließen Sie die Gerätetür. **Resultat:** ▪ Ihr Garrezept läuft. ▪ Sobald das Garrezept beendet ist, ertönt ein Signal.	
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das fertige Produkt.	

Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen

Zum vorzeitigen Abbrechen von Programmabläufen gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie die Schaltfläche "Start / Stopp"	

Hier geht's weiter ...

So geht's

- Vorheizen eingeben 58

So machen Sie es richtig!

- Gerätetür sicher öffnen 134
- Beschicken / Entnehmen des Garguts 140
- Ansaugblech ausbauen und einbauen 143
- Luftleitblech am Einhängegestell befestigen (mini 6.10 und mini 10.10) 139
- Einhängegestelle aus- und einbauen 138
- Kerntemperaturfühler verstauen 142

5.2 Kochen und Regenerieren

Garen im Detail

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie beim Kochen und Regenerieren vorgehen müssen und wie Sie alle Funktionen der Bedienblende zum Garen ausnutzen können.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Grundsätzliche Abläufe	44
Gardaten eingeben	47
Zusatzfunktionen und spezielle Programme eingeben	54
Kochen und Regenerieren durchführen	67

5.2.1 Grundsätzliche Abläufe

Grundsätzliche Bedienung

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie den Heißluftdämpfer grundsätzlich bedienen.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Kochen	45
Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Regenerieren	45
Grundsätzlicher Arbeitsablauf im Notbetrieb	46

Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Kochen

So geht's

Mit Ihrem Heißluftdämpfer ist das Kochen sehr einfach und besteht nur aus diesen 6 Schritten:

Schritt	Vorgehen	So geht's:
1	Schalten Sie den Heißluftdämpfer ein.	*Heißluftdämpfer ein- und ausschalten* auf Seite 40
2	Heizen Sie bei Bedarf Ihren Heißluftdämpfer vor.	*Vorheizen eingeben* auf Seite 58
3	Wählen Sie Ihr Garprogramm oder geben Sie es ein.	*Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen* auf Seite 76 *Garprogramm eingeben* auf Seite 49
4	Beschicken Sie den Heißluftdämpfer und starten Sie das Garprogramm.	*Kochen im täglichen Ablauf* auf Seite 68
5	Während das Garprogramm läuft, können Sie verschiedene Zusatzfunktionen nutzen.	*Manuell beschwaden während des Kochens* auf Seite 72 *Tray Timer (Zusatztimer) beim Kochen benutzen* auf Seite 73
6	Entnehmen Sie das fertige Produkt.	

Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Regenerieren

So geht's

Mit Ihrem Heißluftdämpfer ist das Regenerieren sehr einfach und besteht nur aus diesen 6 Schritten:

Schritt	Vorgehen	So geht's:
1	Schalten Sie den Heißluftdämpfer ein.	*Heißluftdämpfer ein- und ausschalten* auf Seite 40
2	Heizen Sie bei Bedarf Ihren Heißluftdämpfer vor.	*Vorheizen eingeben* auf Seite 58
3	Wählen Sie Ihr Regenerierprogramm oder geben Sie es ein.	*Regenerierprogramm eingeben* auf Seite 50
4	Beschicken Sie den Heißluftdämpfer und starten Sie das Regenerierprogramm.	*Regenerieren im täglichen Ablauf* auf Seite 70
5	Während das Regenerierprogramm läuft, können Sie verschiedene Zusatzfunktionen nutzen.	*Tray Timer (Zusatztimer) beim Kochen benutzen* auf Seite 73
6	Entnehmen Sie das fertige Produkt.	

Grundsätzlicher Arbeitsablauf im Notbetrieb

Einschränkungen

Folgende Einschränkungen müssen Sie beachten:

- Die Garzeiten können sich erheblich verändern. Achten Sie daher besonders auf den Garprozess und den Garzustand Ihres Produkts.
- Der Wasserverbrauch kann sich erheblich erhöhen.
- Es sind nicht alle Funktionen anwählbar.

So geht's

Mit Ihrem Heißluftdämpfer ist das Kochen im Notbetrieb sehr einfach und besteht nur aus diesen 5 Schritten:

Schritt	Vorgehen	So geht's:
1	Das Gerät befindet sich im Fehlerbetrieb. **Resultat:** Ein Signal ertönt und der Fehlercode wird im Display angezeigt.	*Beheben von Fehlern* auf Seite 131 Kundendienst kontaktieren
2	Drücken Sie die Schaltfläche "Start / Stopp". **Resultat:** Es sind nur von dem Fehler nicht betroffene Garprogramme verfügbar.	
3	Beschicken Sie den Heißluftdämpfer und starten Sie das Garprogramm oder das Regenerierprogramm.	*Kochen im täglichen Ablauf* auf Seite 68 *Regenerieren im täglichen Ablauf* auf Seite 70
4	Während das verfügbare Garprogramm oder das Regenerierprogramm läuft, können Sie verschiedene Zusatzfunktionen nutzen.	
5	Entnehmen Sie das fertige Produkt.	

5.2.2 Gardaten eingeben

Grundsätzliche Bedienung

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie den Heißluftdämpfer grundsätzlich bedienen.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Grundsätzliche Eingabe der Gardaten	48
Garprogramm eingeben	49
Regenerierprogramm eingeben	50
Mehrschrittiges Gar- oder Regenerierprogramm eingeben	51
Startzeit-Vorwahl eingeben	52

Grundsätzliche Eingabe der Gardaten

Gardaten eingeben

Zum Eingeben Ihrer Gartemperatur, Garzeit oder Kerntemperatur gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drücken Sie eine der Schaltflächen "Garraumtemperatur", "Garzeit" oder "Kerntemperatur". **Resultat:** Im Display werden die einzustellenden Werte angezeigt.	oder oder
2	Stellen Sie mit der Einstellwippe den gewünschten Wert ein. **Resultat:** ▪ Ihr Wert ist eingegeben. ▪ Sie müssen die Eingabe nicht bestätigen.	

Garprogramm eingeben

Garprogramm eingeben

Zum Eingeben Ihres Garprogramms gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie ein Grundgarprogramm.	
2	Geben Sie die Gartemperatur ein.	
3	Geben Sie das Abschaltkriterium vor: ▪ Garzeit oder ▪ Kerntemperatur	oder
4	Zur Auswahl einer Zusatzfunktion oder eines speziellen Garprogramms drücken Sie die Schaltfläche "Funktionsmenü".	
5	Wählen Sie je nach Bedarf eine der folgenden Zusatzfunktionen: ▪ Crisp&Tasty ▪ Reduzierte Lüfterdrehzahl ▪ Wrasenminderer ▪ ΔT-Garen ▪ Nachtgaren **Resultat:** Ihr Garprogramm ist nun fertig eingegeben und im Zwischenspeicher abgelegt.	

Speicherung eines Garprogramms

Bei der Eingabe eines Garprogramms wird dieses in einem temporären Zwischenspeicher abgelegt. Bei jeder neuen Eingabe wird dieser Zwischenspeicher überschrieben und das ursprüngliche Garprogramm geht verloren.

Wenn Sie ein Garprogramm später erneut nutzen möchten, können Sie es als Garrezept ins Kochbuch übernehmen.

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

Kochen im täglichen Ablauf.....68

Regenerierprogramm eingeben

Regenerierprogramm eingeben

Zum Eingeben Ihres Regenerierprogramms gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie ein Regenerierprogramm.	
2	Geben Sie die Regeneriertemperatur ein.	
3	Geben Sie das Abschaltkriterium vor: ▪ Garzeit oder ▪ Kerntemperatur	oder
4	Zur Auswahl einer Zusatzfunktion drücken Sie die Schaltfläche "Funktionsmenü".	
5	Wählen Sie je nach Bedarf eine der folgenden Zusatzfunktionen: ▪ Reduzierte Lüfterdrehzahl ▪ Wrasenminderer **Resultat:** Ihr Regenerierprogramm ist nun fertig eingegeben und im Zwischenspeicher abgelegt.	

Speicherung eines Garprogramms

Bei der Eingabe eines Garprogramms wird dieses in einem temporären Zwischenspeicher abgelegt. Bei jeder neuen Eingabe wird dieser Zwischenspeicher überschrieben und das ursprüngliche Garprogramm geht verloren.

Wenn Sie ein Garprogramm später erneut nutzen möchten, können Sie es als Garrezept ins Kochbuch übernehmen.

Hier geht's weiter ...

So geht's

Zusatzfunktionen und spezielle Programme eingeben 54

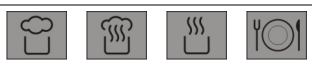
Nächste Schritte

Regenerieren im täglichen Ablauf 70

Mehrschrittiges Gar- oder Regenerierprogramm eingeben

Mehrschrittiges Gar- oder Regenerierprogramm eingeben

Zum Erstellen eines mehrschrittigen Garprogramms gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drücken Sie das gewünschte Garprogramm oder Regenerierprogramm für 3 Sekunden. **Resultat:** Im Display erscheinen folgende Anzeigen ▪ oben 01/01 für den ersten Garschritt ▪ unten die Zeit- und Temperaturwerte	
2	Geben Sie den Garschritt ein. Folgen Sie dazu der Anleitung Garprogramm eingeben. **Resultat:** Nach der Eingabe der Zusatzfunktionen ist der 1. Schritt Ihres Garprogramms fertig eingegeben.	
3	Drücken Sie das gewünschte Garprogramm oder Regenerierprogramm für 3 Sekunden. **Resultat:** Im Display erscheinen folgende Anzeigen ▪ oben 02/02 für den zweiten Garschritt ▪ unten die Zeit- und Temperaturwerte	
4	Geben Sie den Garschritt ein. In diesem Garschritt können Sie bei Bedarf das Programm Cook & Hold wählen. **Resultat:** Nach der Eingabe der Zusatzfunktionen ist der 2. Schritt Ihres Garprogramms fertig eingegeben.	
5	Geben Sie weitere Garschritte ein in dem Sie die Schritte 3 und 4 wiederholen. Sie können bis zu 20 Garschritte eingeben. **Resultat:** Ihr mehrschrittiges Garprogramms ist nun fertig eingegeben und im Zwischenspeicher abgelegt.	

Speicherung eines Garprogramms

Bei der Eingabe eines Garprogramms wird dieses in einem temporären Zwischenspeicher abgelegt. Bei jeder neuen Eingabe wird dieser Zwischenspeicher überschrieben und das ursprüngliche Garprogramm geht verloren.

Wenn Sie ein Garprogramm später erneut nutzen möchten, können Sie es als Garrezept ins Kochbuch übernehmen.

Hier geht's weiter ...

So geht's

- Garprogramm eingeben 49
- Cook & Hold eingeben 60
- Einbinden eines Summtons in ein Garprogramm 61

Nächste Schritte

- Kochen im täglichen Ablauf 68
- Regenerieren im täglichen Ablauf 70

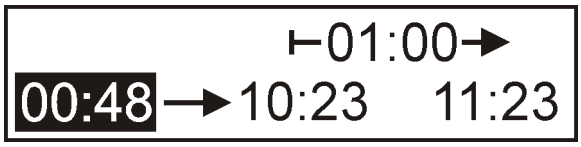
Startzeit-Vorwahl eingeben

Ziel

Durch die Startzeit-Vorwahl bestimmen Sie, wann der Heißluftdämpfer das gewünschte Gar- oder Regenerierprogramm automatisch startet. Sie vermeiden dadurch Engpässe in der Produktion und Vorbereitung und können besonders gut betriebsschwache Zeiten ausnutzen.

Zeitangaben zur Startzeit-Vorwahl

Die folgende Abbildung zeigt die einstellbaren Zeitangaben im Display:

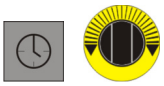
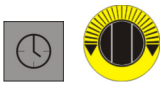
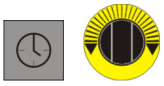


Die Zeitangaben haben folgende Bedeutung:

Position	Bedeutung	Anzeige des Wertes
oben	Gesamtgarzeit: 01:00 Stunde	nur bei Garzeitbetrieb
unten links	Der Heißluftdämpfer startet in 48 Minuten	bei Garzeit- und Kerntemperaturbetrieb
unten Mitte	Startzeit: 10:23 Uhr	bei Garzeit- und Kerntemperaturbetrieb
unten rechts	Garzeitende: 11:23 Uhr	nur bei Garzeitbetrieb

Startzeit-Vorwahl eingeben

Zum Eingeben der Startzeit-Vorwahl gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Halten Sie die Schaltfläche "Garzeit" gedrückt und drehen Sie dabei die Einstellwippe. **Resultat:** Im Display erscheinen die Zeitangaben zur Startzeit-Vorwahl.	
2	Halten Sie die Schaltfläche "Garzeit" gedrückt und wählen Sie mit der der Einstellwippe die Position der Startzeit aus.	
3	Lassen Sie die Schaltfläche "Garzeit" los. **Resultat:** Der Heißluftdämpfer wechselt automatisch in den Modus Start-zeit-Vorwahl.	
4	Halten Sie die Schaltfläche "Garzeit" gedrückt und korrigieren Sie mit der Einstellwippe den Wert auf die von Ihnen gewünschte Startzeit. **Resultat:** Nach Erreichen der Startzeit beginnt automatisch das eingestellte Garprogramm.	

Verlassen des Modus Startzeit-Vorwahl

Den Modus Startzeit-Vorwahl können Sie jederzeit verlassen. Die Startzeit-Vorwahl wird dabei gelöscht.

Zum Verlassen des Modus Startzeit-Vorwahl gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen SIe die Schaltfläche "Start / Stopp"	

Eingabe des Garzeitendes statt der Startzeit

Im Garzeitbetrieb können Sie statt der Startzeit auch das Garzeitende angeben.

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

- Kochen im täglichen Ablauf 68
- Regenerieren im täglichen Ablauf 70

5.2.3 Zusatzfunktionen und spezielle Programme eingeben

Grundsätzliche Bedienung

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie den Heißluftdämpfer grundsätzlich bedienen.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen	55
Crisp&Tasty (Entfeuchtung) eingeben	57
Vorheizen eingeben	58
Delta-T-Garen eingeben	59
Cook & Hold eingeben	60
Einbinden eines Summtons in ein Garprogramm	61
Nachtgaren eingeben	63
Tastensperre eingeben	64

Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen

Ziel

Sie möchten eine Zusatzfunktion oder ein spezielles Programm zum gewählten Garprogramm auswählen.

Einschränkung

Die Zusatzfunktionen und speziellen Programme sind nur dann verfügbar und als Bildzeichen sichtbar, wenn ihre Anwendung in dem angewählten Garprogramm sinnvoll ist.

Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um eine Zusatzfunktion oder ein spezielles Programm auszuwählen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drücken Sie die Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheinen die Bildzeichen der Funktionen.	
2	Wählen Sie mit der Einstellwippe eine Zusatzfunktion oder ein spezielles Programm.	
3	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
4	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
5	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Die Zusatzfunktion oder das spezielle Programm ist aktiviert.	

Regeln zum Umgang mit Zusatzfunktionen

Folgende Regeln gelten für den Einsatz von Zusatzfunktionen:

- Die Zusatzfunktionen können Sie während des Garbetriebs jederzeit durch Drücken der Schaltfläche "Funktionsmenü" aktivieren oder deaktivieren.
- Die Zusatzfunktionen können Sie beliebig kombinieren.
- Nach Beenden des Garprogramms setzt Ihr Heißluftdämpfer automatisch die eingestellte Zusatzfunktion (außer die Tastensperre) auf die Standardeinstellung zurück.

Für die folgenden speziellen Programme gelten diese Regeln nicht:

- Vorheizen
- ΔT-Garen
- Cook & Hold
- Nachtgaren

Verlassen des Funktionsmenüs

Das Funktionsmenü können Sie jederzeit verlassen.
Zum Verlassen des Funktionsmenüs gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie die Schaltfläche "Start / Stopp"	

Crisp&Tasty (Entfeuchtung) eingeben

Ziel

Sie möchten einem Gargut überschüssige Feuchtigkeit entziehen.

Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:
- Sie haben eines der Garprogramme "Heißdampf" oder "Heißluft" gewählt.
- Sie befinden sich im Funktionsmenü.

Crisp&Tasty (Entfeuchtung) eingeben

Gehen Sie folgendermaßen vor, um mit Crisp&Tasty zu arbeiten:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Crisp&Tasty".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint ein Auswahlmenü.	
5	Wählen Sie mit der Einstellwippe den Entfeuchtungsgrad aus: schwach, mittelstark oder stark	
6	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** ▪ Die Zusatzfunktion "Crisp&Tasty" ist aktiviert. ▪ Die Funktionsanzeige leuchtet.	

Hier geht's weiter ...

So geht's

Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen 55

Vorheizen eingeben

Ziel

Für eine optimale Produktionssicherheit können Sie Ihren Heißluftdämpfer für die Speisenproduktion vorheizen.

Voraussetzung

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:
- Sie befinden sich im Funktionsmenü.

Vorheizen eingeben

Gehen Sie folgendermaßen vor, um Ihren Heißluftdämpfer vorzuheizen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Vorheizen".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Der Heißluftdämpfer startet das Vorheizprogramm mit der folgenden Werkseinstellung: ▪ Gartemperatur: 190°C ▪ Garzeit: 10min Im Display erscheint das Bildzeichen "Vorheizen".	
5	Drücken Sie die Schaltfläche "Gartemperatur" und stellen Sie eine andere Vorheiztemperatur ein.	
6	Drücken Sie die Schaltfläche "Garzeit" und stellen Sie eine andere Vorheizzeit ein.	

Hier geht's weiter ...

So geht's

Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen 55

Delta-T-Garen eingeben

Ziel

Sie möchten ein Großbratstück besonders schonend zubereiten.

Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:
- Sie haben einen Kerntemperaturfühler.
- Sie haben eines der beiden Garprogramme "Dämpfen" oder "Heißluft" gewählt.
- Sie befinden sich im Funktionsmenü.

Delta-T-Garen eingeben

Gehen Sie folgendermaßen vor, um ΔT-Garen einzugeben:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "ΔT-Garen".	ΔT
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü".	
5	Drücken Sie die Schaltfläche "Gartemperatur".	
6	Stellen Sie mit der Einstellwippe die gewünschte ΔT-Temperatur ein	20°C
7	Drücken Sie die Schaltfläche "Kerntemperatur".	
8	Stellen Sie mit der Einstellwippe die gewünschte End-Kerntemperatur ein.	75°C

Hier geht's weiter ...

So geht's

Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen 55

Cook & Hold eingeben

Ziel

Sie können lange bevor Sie die fertige Speise benötigen, betriebsschwache Zeiten nutzen und Lebensmittel wie üblich zubereiten.

Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:
- Sie haben einen Kerntemperaturfühler.
- Sie sind dabei, ein mehrschrittiges Garprogramm einzugeben.
- Sie geben mindestens den 2. Garschritt ein.
- Sie haben eines der Garprogramme "Dämpfen", "Heißdampf" oder "Heißluft" gewählt.
- Sie befinden sich im Funktionsmenü.

Cook & Hold eingeben

Gehen Sie folgendermaßen vor, um Cook & Hold einzugeben:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Cook & Hold".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü".	
5	Drücken Sie die Schaltfläche "Gartemperatur".	
6	Stellen Sie mit der Einstellwippe die gewünschte Hold-Temperatur ein	65°C
7	Fahren Sie mit der Eingabe des Garrezepts fort oder starten Sie das Garrezept.	

Abschließende Übernahme der Eingabe von Cook & Hold

Zur abschließenden Übernahme der Eingabe von Cook & Hold müssen Sie je nach Ausgangslage unterschiedliche Schaltflächen benutzen:

Ziel	Schaltfläche
Übernehmen der Eingabe in den Zwischenspeicher	
Übernahme der Eingabe bei Anlegen eines Garrezeptes	

Hier geht's weiter ...

So geht's

- Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen 55
- Mehrschrittiges Gar- oder Regenerierprogramm eingeben 51

Einbinden eines Summtons in ein Garprogramm

Ziel

Um am Ende eines Garschritts erinnert zu werden, dass eine Aktion wie Ablöschen erforderlich ist, können Sie in das Garrezept einen Summton einbinden.

Sie können dann nach Ertönen des Summtons die Gerätetür öffnen und die erforderliche Aktion durchführen. Wenn Sie die Gerätetür wieder schließen, wird das Garrezept mit dem nächsten Garschritt fortgesetzt.

Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:
- Sie sind dabei, ein mehrschrittiges Garprogramm einzugeben.
- Sie befinden sich im Funktionsmenü.

Einbinden eines Summtons in ein Garprogramm

Gehen Sie folgendermaßen vor, um einen Summton einzubinden:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Summton".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü".	
5	Fahren Sie mit der Eingabe des Garprogramms fort. **Resultat:** Der Summton ertönt am Ende eines Garrezeptschritts für 3 Minuten. Das Garrezept läuft dabei weiter.	

Abschließende Übernahme der Eingabe der Zusatzfunktion Summton

Zur abschließenden Übernahme der Eingabe der Zusatzfunktion Summton müssen Sie je nach Ausgangslage unterschiedliche Schaltflächen benutzen:

Ziel	Schaltfläche
Übernehmen der Eingabe in den Zwischenspeicher	
Übernahme der Eingabe bei Anlegen eines Garrezeptes	

Hier geht's weiter ...

So geht's

- Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen 55
- Mehrschrittiges Gar- oder Regenerierprogramm eingeben 51

Nachtgaren eingeben

Ziel

Sie können lange bevor Sie die fertige Speise benötigen, betriebsschwache Zeiten nutzen und Lebensmittel wie üblich vorbereiten, den Heißluftdämpfer beschicken und Nachtgaren starten.

Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:
- Sie benötigen den Kerntemperaturfühler.
- Sie befinden sich im Funktionsmenü.

Nachtgaren eingeben

Gehen Sie folgendermaßen vor, um Nachtgaren einzugeben:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Nachtgaren".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint ein Auswahlmenü.	
5	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Nachtgarprogramm aus: medium, welldone oder kochen	
6	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Das Programm startet.	

Hier geht's weiter ...

So geht's

Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen 55

Tastensperre eingeben

Ziel

An Ihrem Heißluftdämpfer können Sie fast alle Bedienelemente sperren. Mit dieser Sperre können Sie verhindern, dass unbefugte Personen Einstellungen am Heißluftdämpfer verändern.

Das Sperren erfolgt über einen PIN-Code.

Einschränkungen

Folgende Bedienelemente können Sie nicht sperren:

Bedienelement	Schaltfläche
Ein / Aus	
Start / Stopp	
"Vor" und "Zurück"	
Einstellwippe	
Press&Go-Tasten	

Voreingestellter PIN-Code und Ändern des PIN-Codes

Werkseitig ist "PIN 001" voreingestellt. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, wenn Sie den PIN-Code ändern möchten.

Voraussetzung

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:

- Der Heißluftdämpfer ist nicht in Betrieb.
- Sie befinden sich im Funktionsmenü.

Sperren

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Schaltflächen auf Ihrem Heißluftdämpfer zu sperren:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Tastensperre".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint "PIN 000".	

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
5	Wählen Sie mit der Einstellwippe den PIN-Code.	001
6	Bestätigen Sie die Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint "alle Tasten entsperrt".	
7	Drücken Sie nacheinander die zu sperrenden Schaltflächen. **Resultat:** Im Display erscheint "Taste gesperrt".	
8	Drücken Sie die Schaltfläche "Start / Stopp". **Resultat:** ▪ Die Tastensperre ist aktiviert. ▪ Die Funktionsanzeige leuchtet.	

Entsperren

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Schaltflächen auf Ihrem Heißluftdämpfer zu entsperren:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Tastensperre".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint "PIN 000".	
5	Wählen Sie mit der Einstellwippe den PIN-Code.	001
6	Bestätigen Sie die Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** ▪ Alle Tasten sind entsperrt. ▪ Die Funktionsanzeige leuchtet nicht mehr.	
7	Drücken Sie die Schaltfläche "Start / Stopp", um das Funktionsmenü zu verlassen.	

PIN-Code eingeben, wenn Funktionsmenü gesperrt

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Schaltflächen auf Ihrem Heißluftdämpfer zu entsperren:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Schalten Sie Ihren Heißluftdämpfer mit der Schaltfläche "Ein/Aus" aus. **Resultat:** Im Display erscheinen Uhrzeit und Datum.	
2	Drücken Sie die Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint "PIN 000".	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe den PIN-Code. **Resultat:** Alle Tasten sind entsperrt.	001

Hier geht's weiter

So geht's

Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen 55

5.2.4 Kochen und Regenerieren durchführen

Grundsätzliche Bedienung

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie den Heißluftdämpfer grundsätzlich bedienen.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Kochen im täglichen Ablauf	68
Regenerieren im täglichen Ablauf	70
Manuell beschwaden während des Kochens und Regenerierens	72
Tray Timer (Zusatztimer) beim Kochen und Regenerieren benutzen	73

Kochen im täglichen Ablauf

Heißer Dampf / Wrasen

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Anleitung und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.

Unterbrechen der Kühlkette

⚠WARNUNG

Gefahr durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln

Bei vorzeitiger Beschickung des Garraums, z. B. bei Vorwahl der Startzeit des Garprogramms, kann die Kühlkette von gekühlten Lebensmitteln unterbrochen werden.

- Beachten Sie bei der Zeitplanung der Beschickung immer die Aufrechterhaltung der Kühlkette.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Der Heißluftdämpfer ist ordnungsgemäß gereinigt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Einhängegestelle sind arretiert.
- Die Luftleitbleche sind am Platz (bei mini 6.10 und mini 10.10)
- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Kochen

Zum Kochen gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Heizen Sie bei Bedarf Ihren Heißluftdämpfer vor.	
2	Geben Sie das gewünschte Garprogramm ein oder rufen Sie es aus dem Kochbuch auf. **Resultat:** Ein Garprogramm ist verfügbar.	
3	Beschicken Sie den Garraum.	
4	Starten Sie das Garprogramm. **Resultat:** ▪ Das Garprogramm läuft. ▪ Die Funktionsanzeige leuchtet. ▪ Sobald das Garprogramm beendet ist, ertönt ein Signal.	
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Gargut.	

Garprogramm später starten

Mit der Startzeit-Vorwahl können Sie das Garprogramm zu einem späteren Zeitpunkt starten.

Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen

Zum vorzeitigen Abbrechen von Programmabläufen gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen SIe die Schaltfläche "Start / Stopp"	

Was Sie während des Programmablaufs tun können

Während des Programmablaufs können Sie folgendes tun:

- Sie können die Garparameter verändern. Drücken Sie die Schaltflächen "Gartemperatur", "Garzeit" oder "Kerntemperatur" und korrigieren Sie die Werte.
- Sie können die Garparameter abfragen. Um die Ist-Garraumtemperatur, die Soll-Garzeit und die Soll-Kerntemperatur abzulesen, drücken Sie ein- bzw. zweimal auf die jeweilige Schaltfläche.

Um zu verhindern, dass die Gerätetür unbemerkt während des Programmablaufs geöffnet wird, können Sie sich durch Ihren autorisierten Kundendienst einen Signalton einrichten lassen, der in diesem Fall ertönt.

Hier geht's weiter ...

So geht's

- Garprogramm eingeben 49
- Mehrschrittiges Gar- oder Regenerierprogramm eingeben 51
- Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen 76
- Startzeit-Vorwahl eingeben 52

Nächste Schritte

- Tray Timer (Zusatztimer) beim Kochen und Regenerieren benutzen 73
- Manuell beschwaden während des Kochens und Regenerierens 72

So machen Sie es richtig!

- Gerätetür sicher öffnen 134
- Ansaugblech ausbauen und einbauen 143
- Beschicken / Entnehmen des Garguts 140
- Luftleitblech am Einhängegestell befestigen (mini 6.10 und mini 10.10) 139
- Einhängegestelle aus- und einbauen 138

Regenerieren im täglichen Ablauf

Heißer Dampf / Wrasen

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Anleitung und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.

Unterbrechen der Kühlkette

⚠WARNUNG

Gefahr durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln

Bei vorzeitiger Beschickung des Garraums, z. B. bei Vorwahl der Startzeit des Garprogramms, kann die Kühlkette von gekühlten Lebensmitteln unterbrochen werden.

- Beachten Sie bei der Zeitplanung der Beschickung immer die Aufrechterhaltung der Kühlkette.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Der Heißluftdämpfer ist ordnungsgemäß gereinigt.
- Das Ansaugblech ist ordnungsgemäß verriegelt.
- Die Einhängegestelle sind arretiert.
- Die Luftleitbleche sind am Platz (bei mini 6.10 und mini 10.10)
- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Regenerieren

Zum Regenerieren gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Heizen Sie bei Bedarf Ihren Heißluftdämpfer vor.	
2	Geben Sie das gewünschte Regenerierprogramm ein oder rufen Sie es aus dem Kochbuch auf. **Resultat:** Ein Regenerierprogramm ist verfügbar.	
3	Beschicken Sie den Garraum.	
4	Starten Sie das Regenerierprogramm. **Resultat:** ▪ Das Regenerierprogramm läuft. ▪ Die Funktionsanzeige leuchtet. ▪ Sobald das Regenerierprogramm beendet ist, ertönt ein Signal.	
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Gargut.	

Regenerierprogramm später starten

Mit der Startzeit-Vorwahl können Sie das Regenerierprogramm zu einem späteren Zeitpunkt starten.

Vorzeitiges Abbrechen von Programmabläufen

Zum vorzeitigen Abbrechen von Programmabläufen gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen SIe die Schaltfläche "Start / Stopp"	

Was Sie während des Programmablaufs tun können

Während des Programmablaufs können Sie folgendes tun:

- Sie können die Garparameter verändern. Drücken Sie die Schaltflächen "Gartemperatur", "Garzeit" oder "Kerntemperatur" und korrigieren Sie die Werte.
- Sie können die Garparameter abfragen. Um die Ist-Garraumtemperatur, die Soll-Garzeit und die Soll-Kerntemperatur abzulesen, drücken Sie ein- bzw. zweimal auf die jeweilige Schaltfläche.

Um zu verhindern, dass die Gerätetür unbemerkt während des Programmablaufs geöffnet wird, können Sie sich durch Ihren autorisierten Kundendienst einen Signalton einrichten lassen, der in diesem Fall ertönt.

Hier geht's weiter ...

So geht's

- Regenerierprogramm eingeben 50
- Mehrschrittiges Gar- oder Regenerierprogramm eingeben 51
- Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen 76
- Startzeit-Vorwahl eingeben 52

Nächste Schritte

- Tray Timer (Zusatztimer) beim Kochen und Regenerieren benutzen 73

So machen Sie es richtig!

- Gerätetür sicher öffnen 134
- Beschicken / Entnehmen des Garguts 140
- Ansaugblech ausbauen und einbauen 143
- Luftleitblech am Einhängegestell befestigen (mini 6.10 und mini 10.10) 139
- Einhängegestelle aus- und einbauen 138

Manuell beschwaden während des Kochens und Regenerierens

Ziel

Sie möchten während des bereits laufenden Garprogrammes "Heißdampf" oder "Heißluft" das Gargut zusätzlich beschwaden.

Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:
- Sie haben eines der beiden Garprogramme "Heißdampf" oder "Heißluft" gewählt.
- Eines dieser Garprogramme läuft.
- Sie befinden sich im Funktionsmenü.

Manuell beschwaden während des Kochens

Gehen Sie folgendermaßen vor, um das Gargut während des Kochens zu beschwaden:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "manuelles Beschwaden".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA"	JA
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Das Gargut wird für 10 Sekunden beschwadet.	

Hier geht's weiter ...

So geht's

Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen 55

Tray Timer (Zusatztimer) beim Kochen und Regenerieren benutzen

Heißer Dampf / Wrasen

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Anleitung und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.

Ziel

Sie möchten während eines bereits laufenden Garprogramms freie Einschübe für weiteres Gargut benutzen.

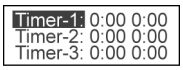
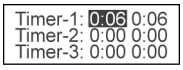
Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:

- Abgesehen von der Garzeit benötigt das zusätzliche Gargut die gleichen Bedingungen wie das Gargut im aktuell laufenden Programm.
- Das entsprechende Garprogramm läuft.
- Sie befinden sich im Funktionsmenü.

Tray Timer (Zusatztimer) beim Kochen und Regenerieren benutzen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um mit dem Zusatztimer zu arbeiten:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Tray Timer (Zusatztimer)".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint die Anzeige der Sollzeit und Restlaufzeit des Tray Timers:	 
3	Wechseln Sie mit der Schaltfläche "Vor" auf die Sollzeit und stellen Sie mit der Einstellwippe die Garzeit für diesen Timer ein. **Resultat:** Der gewählte Timer startet, sobald eine Zeit größer 0:00 eingegeben ist.	 
4	Drücken Sie die Schaltfläche "Funktionsmenü" oder drücken Sie die Schaltfläche "Start/Stopp" um die Timerfunktion zu verlassen.	oder
5	Beschicken Sie den Garraum und schließen Sie die Garraum-Tür. **Resultat:** Sobald der Zusatztimer abgelaufen ist, erscheint die Anzeige "Timer xy" und es ertönt ein Signal.	

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
6	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Gargut von diesem Einschub. **Hinweis:** ▪ Beim Zurücksetzen eines Timers auf 0:00 stoppt die Timerfunktion. ▪ Bitte beachten Sie, dass das gewählte Garprogramm auch bei Ertönen des Signals weiter läuft.	

Hier geht's weiter ...

So geht's

Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen 55

5.3 Mit dem Kochbuch arbeiten

Das Kochbuch des Heißluftdämpfers

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie im Kochbuch Garrezepte anlegen, verändern und verwalten können.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen	76
Garrezept anlegen	77
Aufzeichnen eines Garprogramms	78
Garrezept ins Kochbuch übernehmen	80
Garrezepte ändern, löschen und kopieren	81
Garschritte einfügen, anhängen und löschen	83
Arbeiten mit Press&Go	86

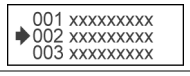
Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen

Ziel

Sie wollen eines der abgelegten Garrezepte aus dem Kochbuch aufrufen.

Garrezept aus den abgelegten Garrezepten aufrufen

Zum Aufrufen eines Garrezepts aus den im Kochbuch abgelegten Garrezepten gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drücken Sie die Schaltfläche "Menü Kochbuch". **Resultat:** Im Display erscheint eine Liste der gespeicherten Garrezepte.	
2	Wählen Sie mit der Einstellwippe das gewünschte Garrezept aus.	

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

- Kochen im täglichen Ablauf 68
- Regenerieren im täglichen Ablauf 70

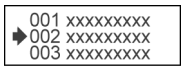
Garrezept anlegen

Ziel

Sie möchten ein neues Garrezept anlegen. Sie können bis zu 250 Garrezepte im Kochbuch ablegen.

Garrezept anlegen

Zum Anlegen eines Garrezepts gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drücken Sie die Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Im Display erscheint das "Menü Schreiben/Editieren".	
2	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "neues Garrezept". **Resultat:** Die Garprogrammtasten blinken und im Display erscheint 01/01.	
3	Geben Sie das gewünschte ein- oder mehrschrittige Garprogramm ein und bestätigen Sie jeden neuen Garschritt mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren".	
4	Um die Eingabe des neuen Garprogramms zu beenden, drücken Sie bei blinkenden Garprogrammtasten die Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Sie können nun den Garrezeptnamen eingeben.	
5	Wählen Sie mit der Einstellwippe Buchstaben aus und wechseln Sie mit den Schaltflächen "Vor" und "Zurück" zwischen den jeweiligen Platzhaltern.	
6	Bestätigen Sie den fertigen Rezeptnamen mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren".	
7	Wählen Sie mit der Einstellwippe einen freien Speicherplatz. **Hinweis:** Es kann auch ein bereits belegter Speicherplatz angewählt und überschrieben werden.	
8	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Das Garrezept ist im Kochbuch abgelegt.	

Verlassen des Garrezepts

Zum Verlassen des Garrezepts gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie die Schaltfläche "Start / Stopp"	

Hier geht's weiter ...

So geht's

- Grundsätzliche Eingabe der Gardaten 48
- Garprogramm eingeben 49
- Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen 55

Aufzeichnen eines Garprogramms

Ziel

Beim Aufzeichnen eines Garprogramms können Sie Garprogramm-, Temperatur- und Zeitwechsel in bis zu 20 Garschritten im Zwischenspeicher ablegen. Dabei werden alle Ihre Eingabeänderungen während des Garablaufs erfasst. Das manuelle Beschwaden und Garschritte unter einer Minute werden allerdings nicht aufgezeichnet. Während des Garablaufs können Sie die Schaltfläche "Start/Stopp" drücken, ohne dass Ihnen Garschritte verloren gehen bzw. überschrieben werden.

Um das dabei entstandene Garprogramm dauerhaft zu speichern, können Sie es anschließend als Garrezept ins Kochbuch übernehmen.

Ablauf der Aufzeichnung

Die Aufzeichnung eines Garprogramms erfolgt in 3 Stufen:

Stufe	Beschreibung
1	Recorder starten.
2	Gar-/Regenerierprogramm starten.
3	Recorder stoppen

Recorder starten

Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Recorder zu starten:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drücken Sie die Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Im Display erscheint das "Menü Schreiben/Editieren".	
2	Wählen Sie zum Starten der Aufzeichnung mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Recording".	
3	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** ▪ Der Recorder zeichnet bis zum Stoppen auf. ▪ Im Display erscheint "Recorder EIN" ▪ Im Display erscheint das Bildzeichen "Recording".	Recorder EIN

Recorder stoppen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Recorder zu stoppen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drücken Sie zum Stoppen der Aufzeichnung die Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren".	
2	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Recording".	
3	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** ▪ Die Aufzeichnung wird gestoppt. ▪ Im Display erscheint "Recorder AUS" ▪ Das Bildzeichen "Recording" verschwindet aus dem Display.	Recorder AUS

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

Garrezept ins Kochbuch übernehmen 80

Garrezept ins Kochbuch übernehmen

Ziel

Besonders gelungene Speisen können Sie ins Kochbuch aufnehmen. Dies bietet Ihnen die Möglichkeit, diese Speise mit der gleichen Qualität jederzeit wieder zu produzieren. Dabei können Sie das letzte erstellte oder aufgenommene Garrezept ins Kochbuch übernehmen.

Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:
- Sie haben ein Garprogramm im Zwischenspeicher.

Garprogramm als Garrezept ins Kochbuch übernehmen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um ein Garprogramm als Garrezept in das Kochbuch zu übernehmen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drücken Sie die Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Im Display erscheint das "Menü Schreiben/Editieren".	
2	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Übernehmen".	
3	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Sie können nun den Garrezeptnamen eingeben.	
4	Wählen Sie mit der Einstellwippe Buchstaben aus und wechseln Sie mit den Schaltflächen "Vor" und "Zurück" zwischen den jeweiligen Platzhaltern.	
5	Bestätigen Sie den fertigen Rezeptnamen mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren".	
6	Wählen Sie mit der Einstellwippe einen freien Speicherplatz aus. **Hinweis:** Es kann auch ein bereits belegter Speicherplatz angewählt und überschrieben werden.	119
7	Bestätigen Sie diesen mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Das Garprogramm wird als Garrezept im Kochbuch abgelegt.	

Garrezepte ändern, löschen und kopieren

Ziel

Sie möchten die Garschritte eines angelegten Garrezepts ändern oder ein angelegtes Garrezept löschen oder kopieren.

Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:
- Sie haben ein Garrezept aus dem Kochbuch aufgerufen.

Ändern eines Garrezepts

Zum Ändern eines Garrezepts gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drücken Sie die Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Im Display erscheint das "Menü Kochbuch".	
2	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Garrezept ändern".	
3	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Die einzelnen Garschritte des Garrezeptes werden angezeigt.	
4	Wählen Sie mit den Schaltflächen "Vor" und "Zurück" den zu ändernden Garschritt aus.	
5	Korrigieren Sie das Garrezept, ändern Sie die Gardaten.	
6	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Der Garrezeptschritt ist geändert.	

Löschen eines Garrezepts

Zum Löschen eines Garrezepts gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drücken Sie die Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Im Display erscheint das "Menü Kochbuch".	
2	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Garrezept löschen".	
3	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** ▪ Das Garrezept wird gelöscht. ▪ Die Speicherplatznummer des gelöschten Garrezepts ist wieder frei.	

Kopieren eines Garrezepts

Zum Kopieren eines Garrezepts gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drücken Sie die Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Im Display erscheint das "Menü Kochbuch".	
2	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Garrezept kopieren".	
3	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Die Speicherplätze werden angezeigt.	
4	Wählen Sie mit der Einstellwippe einen freien Speicherplatz aus. **Hinweis:** Es kann auch ein bereits belegter Speicherplatz angewählt und überschrieben werden.	005
5	Bestätigen Sie die Auswahl mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Das Garrezept ist kopiert und im Kochbuch abgelegt.	

Verlassen des Garrezepts

Zum Verlassen des Garrezeptes gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie die Schaltfläche "Menü Kochbuch"	

Hier geht's weiter ...

So geht's

- Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen 76

Nächste Schritte

- Grundsätzliche Eingabe der Gardaten 48
- Garprogramm eingeben 49
- Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen 55

Garschritte einfügen, anhängen und löschen

Ziel

Sie möchten einen Garschritt in ein abgelegtes Garrezept einfügen bzw. anhängen oder einen Garschritt eines abgelegten Garrezepts löschen.

Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:
- Sie haben ein Garrezept aus dem Kochbuch aufgerufen.
- Das Garrezept hat weniger als 20 Garschritte.

Garschritt einfügen

Zum Einfügen eines Garschritts in ein Garrezept gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drücken Sie die Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Im Display erscheint das "Menü Kochbuch".	
2	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Garrezept ändern".	
3	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Die einzelnen Garschritte des Garrezeptes werden angezeigt.	
4	Wählen Sie mit den Schaltflächen "Vor" und "Zurück" den Garschritt aus, **vor** dem ein neuer Garschritt eingefügt werden soll.	
5	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Untermenü zum Ändern eines Garrezepts.	
6	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Schritt einfügen".	
7	Bestätigen Sie diese Eingabe mit der Schaltfläche "Funktionsmenü".	
8	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
9	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** ▪ Es wird an der gewählten Stelle ein neuer Garschritt eingefügt. ▪ Alle nachfolgenden Garschritte werden neu nummeriert. ▪ Der neue Garschritt ist ausgewählt und alle Garprogrammtasten blinken.	
10	Geben Sie nun die Gardaten des neuen Garschritts ein.	

Garschritt anhängen

Zum Anhängen eines Garschritts an ein Garrezept gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drücken Sie die Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Im Display erscheint das "Menü Kochbuch".	
2	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Garrezept ändern".	
3	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Die einzelnen Garschritte des Garrezeptes werden angezeigt.	
4	Wählen Sie mit der Schaltfläche "Vor" den letzten Garschritt aus.	
5	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Untermenü zum Ändern eines Garrezepts.	
6	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Schritt anhängen".	
7	Bestätigen Sie diese Eingabe mit der Schaltfläche "Funktionsmenü".	
8	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
9	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** ▪ Es wird ein neuer Garschritt an das Garrezept angehängt. ▪ Der neue Garschritt ist ausgewählt und alle Garprogrammtasten blinken.	
10	Geben Sie nun die Gardaten des neuen Garschritts ein.	

Garschritt löschen

Zum Löschen eines Garschritts aus einem Garrezept gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drücken Sie die Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Im Display erscheint das "Menü Kochbuch".	
2	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Garrezept ändern".	
3	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Die einzelnen Garschritte des Garrezeptes werden angezeigt.	
4	Wählen Sie mit den Schaltflächen "Vor" und "Zurück" den Garschritt aus, der gelöscht werden soll.	

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
5	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Untermenü zum Ändern eines Garrezepts.	
6	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Schritt löschen".	
7	Bestätigen Sie diese Eingabe mit der Schaltfläche "Funktionsmenü".	
8	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
9	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Der Garschritt wird gelöscht.	

Verlassen des Garrezepts

Zum Verlassen des Garrezepts gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie die Schaltfläche "Menü Kochbuch"	

Hier geht's weiter ...

So geht's

- Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen 76

Nächste Schritte

- Garprogramm eingeben 49
- Grundsätzliche Eingabe der Gardaten 48
- Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen 55

Arbeiten mit Press&Go

Ziel

Der Heißluftdämpfer bietet Ihnen die Möglichkeit, im Kochbuch abgespeicherte Garrezepte und das Reinigungsprogramm auf Press&Go-Tasten (Bildzeichen) zu legen. Das zugewiesene Garrezept oder das Reinigungsprogramm können Sie jederzeit über die entsprechende Press&Go-Taste mit nur einem Tastendruck starten.

Vorteile

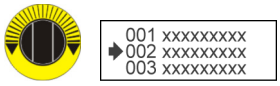
Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Sie können mit Press&Go-Tasten einfach und schnell arbeiten, da keine Einstellungen vorgenommen werden müssen.
- Die Press&Go-Tasten eignen sich vor allem für Speisen, die Sie regelmäßig zubereiten, wie beispielsweise das Aufbacken von Brezen, Semmeln oder Hörnchen. Diese können Sie dann auch durch angelerntes Personal in hervorragender Qualität produzieren lassen.
- Durch Sperren der Bedienblende erhalten Sie beim Arbeiten mit den Press&Go-Tasten außerdem eine hohe Produktionssicherheit, da durch Ihr Personal keine Veränderungen erfolgen können.
- Wenn Sie das Vorheizprogramm einer Press&Go-Taste zuweisen, können Sie schnell und einfach den Heißluftdämpfer für die Speisenproduktion vorheizen.

Automatische Reinigung (CONVOClean *system)* ins Kochbuch aufnehmen

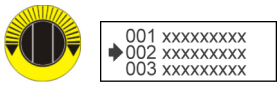
Gehen Sie folgendermaßen vor um die automatische Reinigung (CONVOClean system) ins Kochbuch aufzunehmen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drücken Sie die Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Im Display erscheint das "Menü Schreiben/Editieren".	
2	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "neues Garrezept". **Resultat:** Die Garprogrammtasten blinken und im Display erscheint 01/01.	
3	Drücken Sie die Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheinen die Bildzeichen der Funktionen.	
4	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "automatische Reinigung".	
5	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
6	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
7	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint "Reinigung 01".	

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
8	Wählen Sie mit der Einstellwippe die gewünschte Reinigungsstufe aus: Q = Quickreinigung 1 = leichte Verschmutzung 2 = normale Verschmutzung 3 = starke Verschmutzung 4 = starke Verschmutzung - Glanz+	Q, 1, 2, 3, 4
9	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Sie können nun den Garrezeptnamen eingeben.	
10	Wählen Sie mit der Einstellwippe Buchstaben aus und wechseln Sie mit den Schaltflächen "Vor" und "Zurück" zwischen den jeweiligen Platzhaltern.	
11	Bestätigen Sie den fertigen Rezeptnamen mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren".	
12	Wählen Sie mit der Einstellwippe einen freien Speicherplatz. **Hinweis:** Es kann auch ein bereits belegter Speicherplatz angewählt und überschrieben werden.	
13	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Menü Schreiben/Editieren". **Resultat:** Die automatische Reinigung ist im Kochbuch abgelegt.	

Garrezept oder ein Reinigungsprogramm auf eine Press&Go-Taste zuweisen

Gehen Sie folgendermaßen vor um einem Garrezept oder einem Reinigungsprogramm eine Press&Go-Taste zuzuweisen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drücken Sie die Schaltfläche "Menü Kochbuch". **Resultat:** Im Display erscheint eine Liste der gespeicherten Garrezepte.	
2	Wählen Sie mit der Einstellwippe das gewünschte Garrezept oder Reinigungsprogramm aus.	
3	Drücken Sie für 3 Sekunden die gewünschte Taste der Press&Go-Schaltfläche. **Resultat:** ▪ Es ertönt ein Signal. ▪ Das Garrezept oder das Reinigungsprogramm wird der Press&Go-Taste zugewiesen.	

5.4 Grundeinstellungen anpassen

Die Grundeinstellungen Ihres Heißluftdämpfers

In diesem Kapitel stellen wir Ihnen die Grundeinstellungen Ihres Heißluftdämpfers vor und erklären die darauf jeweils verfügbaren Funktionen.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Zugang zu den Grundeinstellungen	89
Signalton einstellen	90
Lautstärke einstellen	91
Uhrzeit einstellen	92
Datum einstellen	93
Alphabetisch oder nummerisch sortieren	94
Praxisgrundwerte verändern und Verwendung von Memowerten einstellen	95
Temperaturanzeige auswählen	97
Netzwerkadresse einstellen	98
Kochbuch sichern / laden	99
Sprache einstellen	100

Zugang zu den Grundeinstellungen

Ziel

Sie möchten Grundeinstellungen entsprechend Ihrer Bedürfnisse vornehmen.

Zugang zu den Grundeinstellungen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um zum Auswahlmenü der Grundeinstellungen zu kommen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drücken Sie die Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheinen die Bildzeichen der Funktionen.	
2	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Grundeinstellungen".	
3	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
4	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
5	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheinen die Bildzeichen der Grundeinstellungen.	

Funktionsmenü verlassen

Zum Verlassen des Funktionsmenüs gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen SIe die Schaltfläche "Start / Stopp"	

Signalton einstellen

Ziel

Mit der Grundeinstellung "Signalton" können Sie den Signalton einstellen.

Voraussetzung

Im Display werden die Bildzeichen der Grundeinstellungen angezeigt.

Signalton erstellen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Signalton einzustellen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Signalton".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint eine Auswahlmöglichkeit.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe den gewünschten Signalton.	01-12
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Der Signalton ist eingestellt.	

Lautstärke einstellen

Ziel

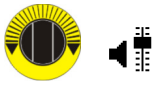
Mit der Grundeinstellung "Lautstärke" können Sie die Lautstärke einstellen.

Voraussetzung

Im Display werden die Bildzeichen der Grundeinstellungen angezeigt.

Lautstärke einstellen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lautstärke einzustellen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Lautstärke".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint eine Auswahlmöglichkeit.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe die gewünschte Lautstärke.	1-5
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Die Lautstärke ist eingestellt.	

Uhrzeit einstellen

Ziel

Wird der Heißluftdämpfer mehr als drei Tage von der Stromversorgung getrennt, müssen Datum und Uhrzeit wieder eingestellt werden.

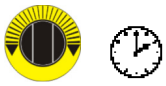
Mit der Grundeinstellung "Uhrzeit" kann die aktuelle Uhrzeit wieder eingestellt und gespeichert werden.

Voraussetzung

Im Display werden die Bildzeichen der Grundeinstellungen angezeigt.

Uhrzeit einstellen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhrzeit einzustellen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Uhrzeit".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint eine Auswahlmöglichkeit der möglichen Zeitformate.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe das gewünschte Zeitformat.	15:00 03:00 pm
4	Wechseln Sie mit den Tasten "Vor" und "Zurück" zwischen Stunden und Minuten.	
5	Geben Sie die aktuelle Uhrzeit mit der Einstellwippe ein.	16:51 04:51 pm
6	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Die aktuelle Uhrzeit ist gespeichert.	

Datum einstellen

Ziel

Wird der Heißluftdämpfer mehr als drei Tage von der Stromversorgung getrennt, müssen Datum und Uhrzeit wieder eingestellt werden.

Mit der Grundeinstellung "Datum" kann das aktuelle Datum wieder eingestellt und gespeichert werden.

Voraussetzung

Im Display werden die Bildzeichen der Grundeinstellungen angezeigt.

Datum einstellen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um das Datum einzustellen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Datum".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint eine Auswahlmöglichkeit der möglichen Datumsformate.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe das gewünschte Datumsformat.	20.05.2009 05-20-2009
4	Wechseln Sie mit den Tasten "Vor" und "Zurück" zwischen Tag, Monat und Jahr.	
5	Geben Sie das aktuelle Datum mit der Einstellwippe ein.	28.05.2009 05-28-2009
6	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Das aktuelle Datum ist gespeichert.	

Alphabetisch oder nummerisch sortieren

Ziel

Mit der Grundeinstellung " alphabetisch sortieren" kann eine alphabetische Sortierung von Kochrezepten oder eine nummerische Sortierung von Speicherplätzen druchgeführt werden.

Die Änderung von einer alphabetischen in eine nummerische Sortierung oder umgekehrt kann je nach Anzahl der abgelegten Garrezepte längere Zeit in Anspruch nehmen.

Voraussetzung

Im Display werden die Bildzeichen der Grundeinstellungen angezeigt.

Alphabetisch sortieren

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Garrezepte im Kochbuch alphabetisch zu sortieren:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Kochbuch alphabetisch".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Die Sortierung wird auf alphabetische Sortierung eingestellt.	

Nummerisch sortieren

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Speicherplätze nummerisch zu sortieren:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Kochbuch alphabetisch".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe "NEIN".	NEIN
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Die Sortierung wird auf nummerische Sortierung eingestellt.	

Praxisgrundwerte verändern und Verwendung von Memowerten einstellen

Ziel

Mit der Grundeinstellung "Praxisgrundwert" können Sie auswählen, ob bei der Wahl eines Garprogramms für Garzeit und Garraumtemperatur die Praxisgrundwerte oder die Memowerte (d. h. die zuletzt verwendeten Werte) in der Anzeige erscheinen sollen.

Darüber hinaus können Sie die folgenden werkseitig voreingestellten Praxisgrundwerte auf Ihre Bedürfnisse anpassen:

Garprogramm	Gartemperatur	Kerntemperatur	Garzeit
	100°C	70°C	25 min
	150°C	70°C	70 min
	170°C	70°C	30 min
	135°C	70°C	5 min

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:

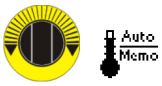
- Wenn Sie vor allem mit angelerntem Personal arbeiten, reduziert das Arbeiten mit Praxisgrundwerten Fehlbedienungen.
  Bei jeder Anwahl eines Garprogramms sind die von Ihnen vorgegebenen Werte hinterlegt.
- Memowerte eignen sich besonders, wenn Sie regelmäßig mehrere Chargen hintereinander garen. Das Auswählen von Zeit- und Temperaturwerten entfällt dann, das Garprogramm kann sofort gestartet werden.

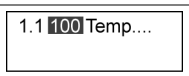
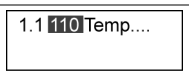
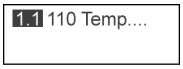
Voraussetzung

Im Display werden die Bildzeichen der Grundeinstellungen angezeigt.

Praxisgrundwerte verändern

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Praxisgrundwerte zu verändern:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Praxisgrundwert".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint eine Auswahlliste der eingestellten Praxisgrundwerte.	

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
5	Wählen Sie mit der Einstellwippe den zu ändernden "Praxisgrundwert".	
6	Blättern Sie, mit der Schaltfläche "Vor" auf den Zahlenwert.	
7	Stellen Sie mit der Einstellwippe den gewünschten Wert ein. Z. B. den Wert Gartemperatur Dämpfen.	
8	Blättern Sie mit der Schaltfläche "Zurück" zurück, um den Wert zu übernehmen.	
9	Wiederholen Sie zum Einstellen mehrerer Praxisgrundwerte die Schritte 6 und 7.	
10	Bestätigen Sie die vorgenommenen Einstellungen mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Die Praxisgrundwerte sind neu eingestellt.	

Verwendung von Memowerten einstellen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Verwendung der Memowerte einzustellen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Praxisgrundwert".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe "NEIN".	NEIN
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Der Heißluftdämpfer verwendet nun die Memowerte.	

Temperaturanzeige auswählen

Ziel

Mit der Grundeinstellung "Temperatur in °C" kann die Temperaturanzeige in °C oder °F eingestellt werden.

Einschränkung

Bei einer Umstellung der Temperaturanzeige werden die Daten im Kochbuch **nicht** mit umgestellt. Diese müssen manuell angepasst werden.

Voraussetzung

Im Display werden die Bildzeichen der Grundeinstellungen angezeigt.

Temperaturanzeige in °C einstellen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Temperaturanzeige in °C auszuwählen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Temperatur in °C".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Die Temperaturanzeige ist auf °C eingestellt.	

Temperaturanzeige in °F einstellen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Temperaturanzeige in °F auszuwählen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Temperatur in °C".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe "NEIN".	NEIN
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Die Temperaturanzeige ist auf °F eingestellt.	

Netzwerkadresse einstellen

Ziel

Die Netzwerkadresse wird für den Einsatz von PC-Control, PC-HACCP und Convotherm Service System benötigt.

Mit der Grundeinstellung "Netzwerkadresse" können Sie die Netzwerkadresse einstellen.

Voraussetzung

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:

- Im Display werden die Bildzeichen der Grundeinstellungen angezeigt.
- Die für das Gerät geplante Netzwerkadresse darf nicht bereits von einem anderen Gerät verwendet werden.

Netzwerkadresse einstellen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Netzwerkadresse einzustellen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Netzwerkadresse".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Die aktuell eingestellte Netzwerkadresse erscheint.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe die gewünschte Netzwerkadresse aus.	01-120
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Die Netzwerkadresse ist eingestellt.	

Kochbuch sichern / laden

Ziel

Mit der Grundeinstellung "Kochbuch sichern / laden" können Sie das Kochbuch sichern oder laden.

Voraussetzung

Im Display werden die Bildzeichen der Grundeinstellungen angezeigt.

Kochbuch sichern

Gehen Sie folgendermaßen vor, um das Kochbuch zu sichern:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Kochbuch sichern".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Das Kochbuch wurde gesichert.	

Kochbuch laden

Gehen Sie folgendermaßen vor, um das Kochbuch zu laden:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Kochbuch laden".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Das Kochbuch wurde geladen.	

Sprache einstellen

Ziel

Mit der Grundeinstellung "Sprache" können Sie die Sprache einstellen.

Voraussetzung

Im Display werden die Bildzeichen der Grundeinstellungen angezeigt.

Sprache einstellen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Sprache einzustellen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "Sprache".	
2	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint eine Auswahlmöglichkeit.	
3	Wählen Sie mit der Einstellwippe die gewünschte Sprache aus.	English Deutsch Francais
4	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Die Sprache ist eingestellt.	

6 Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers

Die Garprogramme

Ihr Heißluftdämpfer bietet Ihnen die folgenden voreingestellten Grundgarprogramme:
- Dämpfen
- Heißdampf
- Heißluft
- Regenerieren

Aufbauend auf diese Grundgarprogramme können Sie alle Arten von Lebensmittel in hoher Qualität zeitsparend garen.

Zusätzlich zu den Grundgarprogrammen bietet Ihr Heißluftdämpfer noch eine Reihe von Spezialgarprogrammen, die auf die Grundgararten aufbauen:
- Niedertemperaturgaren, geeignet für sauerstoffarmes Biogaren und Nachtgaren
- Delta-T-Garen
- Cook & Hold
- Nachtgaren
- ecoCooking

In Kombination mit allen Grund- und Spezialgarprogrammen können Sie die Funktion der Kerntemperaturmessung nutzen, bei manchen Spezialgarprogrammen, z. B. Sous-Vide-Garen, müssen Sie sie nutzen.

Generelle Vorteile Ihres Heißluftdämpfers

Folgende Vorteile nutzen Sie bei allen Gararten:
- Sie erhalten immer das optimale Garraumklima.
- Geschmacksstoffe übertragen sich nicht, selbst wenn Sie in einer Beschickung verschiedene Lebensmittel garen.
- Sie brauchen Feuchtigkeitswerte nicht manuell einzugeben.

Entwicklung eigener Garrezepte

Sie können die Grund- und Spezialgarprogramme, ggf. kombiniert mit der Kerntemperaturmessung, zu eigenen ein- oder mehrstufigen Garrezepten kombinieren und im Kochbuch und unter Press&Go abrufbar speichern.

Wir geben Ihnen in diesem Abschnitt Rahmenrichtlinien für die Umsetzung der Garprogramme auf die speziellen Anforderungen Ihrer Produkte. Die Ausgestaltung Ihrer eigenen Garrezepte liegt natürlich bei Ihnen und Ihren Kunden.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Dämpfen	102
Heißdampf	104
Heißluft	105
Regenerieren	106
Kerntemperaturmessung	107
Delta-T-Garen	109
Cook & Hold	111
Nachtgaren	113

Dämpfen

Temperaturbereich

Mit dem Garprogramm "Dämpfen" arbeiten Sie im Temperaturbereich von 30 °C bis 120 °C.

Je nach Temperatur wird unterschieden zwischen

- Biodampf (30 - 99°C)
- Dampf (100°C)
- Quickdampf (101 - 120°C)

Anwendung

Das Garprogramm "Dämpfen" eignet sich für die Gararten

- Kochen
- Dämpfen
- Blanchieren
- Pochieren
- Konservieren

Spezialprogramme, bei denen "Dämpfen "genutzt wird, sind

- sauerstoffarmes Biogaren
- Niedertemperaturgaren
- Nachtgaren

Vorteile beim Dämpfen mit 100 °C

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Das Dämpfen schont Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe wie Farb- und Ballaststoffe besonders gut.
- Sie arbeiten schnell, da Ihnen jederzeit Dampf zur Verfügung steht.

Anwendungsbeispiele für Dämpfen mit 100 °C

Das Garprogramm eignet sich für z. B.

- Gemüse
- Reis
- Hartweizennudeln
- Knödel
- Klöße
- Nockerl
- Kartoffel

Vorteile beim Bio-Dämpfen zwischen 30 °C und 99 °C

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Sie bereiten Ihre Lebensmittel besonders schonend zu.
- Sie vermeiden geplatzte Häute und Därme beim Brühen oder Erwärmen von Wurstwaren.
- Sie erzielen optimale Speisequalitäten bei empfindlichen Lebensmitteln, wie Terrinen, Galantinen, Flans, Farcen, Crème Caramel und bei Diätkost.
- Durch gradgenaues Garen stockt das Eiweiß optimal (z. B. bei Fisch).

Anwendungsbeispiele für Bio-Dämpfen zwischen 30 °C und 99 °C

Das Garprogramm eignet sich für z. B.
- Fischfilet
- Terrinen
- Galantinen
- Flans
- Farcen
- Klößchen
- Crème Caramel

Vorteile beim Quick-Dämpfen zwischen 101 °C und 120 °C

Folgende Vorteile nutzen Sie:
- Sie gewinnen Zeit

Anwendungsbeispiele für Quick-Dämpfen zwischen 101 °C und 120 °C

Das Garprogramm eignet sich für unempfindliche Lebensmittel wie
- Pellkartoffeln
- Rote Bete
- Steckrüben
- Hülsenfrüchte
- Kraut

Das Garprogramm eignet sich außerdem sehr gut für Lebensmittel, bei denen eine leichte Bräunung beim Dämpfen erwünscht ist, wie z. B.
- Rinderrouladen
- Krautwickel
- Rindergulasch

Heißdampf

Temperaturbereich

Mit dem Garprogramm "Heißdampf" arbeiten Sie im Temperaturbereich von 100 °C bis 250 °C.

Anwendung

Das Garprogramm "Heißdampf" eignet sich für alle Lebensmittel, bei denen in der traditionellen Garmethode Feuchtigkeit bzw. Dampf manuell hinzugefügt wird, wie z. B.
- bei Schweinebraten durch Übergießen
- bei Plundergebäck zum optimalen "Aufgehen"

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:
- Die Lebensmittel trocknen nicht aus
- Backwaren wie Hefe-, Blätter- und Brotteig gehen beim Backen optimal auf
- Bei Bedarf können Sie den Garraum entfeuchten (Funktion Crisp&Tasty) und erhalten so ein saftiges und knuspriges Produkt mit optimaler, gleichmäßiger Bräunung
- Sehr schnelle Energieübertragung

Optimaler Umgang mit dem Garprogramm

Darauf sollten Sie achten:
- Reduzieren Sie generell, im Vergleich zu traditionellen Garmethoden, die Garraumtemperatur um mindestens 10 bis 20 % und Sie vermeiden erhebliche Garverluste.

Anwendungsbeispiele

Das Garprogramm eignet sich für
- durchgegarte Großbratstücke
- Geflügel (Enten, Gänse)
- Gratins und Aufläufe
- Backwaren wie Plundergebäck, Baguettestangen etc.
- Topfenkuchen
- Apfelstrudel

Heißluft

Temperaturbereich

Mit dem Garprogramm "Heißluft" arbeiten Sie im Temperaturbereich von 30 °C bis 250 °C.

Anwendung

Das Garprogramm "Heißluft" eignet sich immer dann, wenn keine Feuchtigkeit benötigt wird, wie z. B. beim

- Braten
- Rösten (von Knochen)
- Backen
- Grillen
- Überbacken

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Bei Bedarf können Sie den Garraum entfeuchten und erhalten ein rösches und knuspriges Produkt mit einer gleichmäßigen Bräunung.
- Bei Backprodukten erhalten Sie durch Entfeuchtung (Crisp&Tasty-Funktion) eine dünne Kruste.

Optimaler Umgang mit dem Garprogramm

Darauf sollten Sie achten:

- Reduzieren Sie generell, im Vergleich zu traditionellen Garmethoden, die Garraumtemperatur um mindestens 10 bis 20 % und Sie vermeiden erhebliche Garverluste.

Anwendungsbeispiele

Das Garprogramm eignet sich für

- Kurzbratstücke, z. B. Steaks und Medaillons
- Fettfreie Fingersnacks
- Überbacken von Gratins
- Alternatives Frittieren von Kartoffelprodukten (fettfreie Pommes Frites) etc.
- Obstkuchen

Regenerieren

Anwendung

Das Garprogramm Regenerieren eignet sich für das Regenerieren von Speisen, die bereits auf Tellern, Platten oder in GN-Behältern angerichtet sind.

Temperaturbereich und Regenerierzeit

Die Regenerierzeit und -temperatur sind abhängig vom Produkt, der Schichtdicke und von der Anzahl der zu regenerierenden Teller bzw. GN-Behälter (siehe Richtwerte unten in diesem Thema).

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:
- Cook & Chill Konzept: Sie produzieren die Speisen in ruhigen, auslastungsschwachen Zeiten und richten diese kalt auf Tellern oder Platten an.
- Sie können eine beliebige Anzahl von Tellern auf Abruf regenerieren.
- Die fertig angerichteten Speisen trocknen beim Regenerieren nicht aus.
- Auf den Tellern bilden sich weder Kondensatpfützen noch Trockenränder.
- Mischregeneration Teller / GN-Behälter ist möglich.

Optimaler Umgang mit dem Garprogramm

Darauf sollten Sie achten:
- Kompakte Speisenkomponenten wie Knödel/Klöße, Rouladen, Aufläufe brauchen länger zum Regenerieren als zum Beispiel Bratenscheiben, Gemüsebeilagen, Reis, geviertelte oder tournierte Kartoffeln.
- Vermeiden Sie großflächiges Überlappen und unterschiedliche Anrichtehöhen der Komponenten.
- Setzen Sie Fisch und Fleisch auf einen Sockel von Reis oder ähnlichem, damit es gleichmäßig regeneriert und nicht auf dem Teller festklebt.
- Garen Sie Ihre Lebensmittel 80 % vor, braten Sie also z. B. Fleisch ‚rare' vor, wenn es nach dem Regenerieren ‚medium' gegart sein soll.
- Fetten Sie Gemüse, Reis und Nudeln vor dem Regenerieren ab.
- Geben Sie Saucen erst nach dem Regenerieren auf die Teller.

Anwendungsbeispiele

Das Regenerierprogramm eignet sich für
- nahezu alle Arten von Speisen

Richtwerte für das Regenerieren

Beachten Sie beim Regenerieren folgende Regeln:
- Heizen Sie den Heißluftdämpfer immer vor.
- Heizen Sie nach jedem Regeneriergang wieder auf die Vorheiztemperatur auf. Nach Erreichen der Vorheiztemperatur können Sie sofort wieder regenerieren.

Kerntemperaturmessung

Das Prinzip

Bei der Kerntemperaturmessung wird die Dauer des Garprozesses über die Kerntemperatur im Gargut gesteuert und nicht über die Zeit.

Die Kerntemperaturmessung kann in Verbindung mit allen Grundgarprogrammen verwendet werden.

Anwendung

Die Kerntemperaturmessung empfiehlt sich besonders beim Garen von Langzeitbraten sowie beim Punktgaren (medium, rare etc.).

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Unabhängig von Bratengröße und -gewicht garen Sie auf den Punkt genau. Dadurch erhalten Sie immer eine Garantie für höchste Qualität.
- Sie brauchen keine Zeit und Energie zur Überwachung und Prüfung des Gargrades aufzuwenden.
- Der Mehrpunktfühler misst an mehreren Stellen entlang der Fühlerspitze und erkennt automatisch die kälteste gemessene Kerntemperatur als Mittelpunkt des Fleischstückes. Der Mehrpunktfühler vermindert Fehlstechungen und vereinfacht die Handhabung.
- In Verbindung mit den Garprogrammen erzielen Sie einen Gargewinn von bis zu 50%.

Optimaler Umgang mit der Garart

Darauf sollten Sie achten:

- Beachten Sie bei der Wahl der Endkerntemperatur, dass Langzeitbraten nach der Entnahme aus dem Heißluftdämpfer im Kern nachziehen.
- Bei Garende sollten Sie den Langzeitbraten sofort aus dem Heißluftdämpfer entnehmen und schockkühlen. So verhindern Sie ein Übergaren.

Richtwerte für Kerntemperatur

Beachten Sie die folgenden Richtwerte:

Lebensmittel	Garung	Kerntemperatur
Rindfleisch		
Rinderfilet, Roastbeef	Medium	50 - 54 °C
Rinderschmorbraten	Vollgar	82 - 90 °C
Rouladen, Tafelspitz	Vollgar	82 - 95 °C
Kalbfleisch		
Kalbsrücken	Medium	54 - 58 °C
Kalbsbrust, Kalbsschulter	Vollgar	75 - 80 °C
Kalbskeule	Vollgar	76 - 78 °C
Schweinefleisch		
Schweinerücken	Medium	68 - 72 °C
Schweinenacken	Medium	68 - 72 °C
Schweinebauch, Schweinehaxn	Vollgar	72 - 78 °C
Kasseler	Medium	65 - 68 °C
Lamm		
Lammkeule	Medium	54 - 64 °C
Lammrücken	Medium	52 - 56 °C
Geflügel		
Hähnchen ganz	Vollgar	75 - 82 °C
Hähnchenbrust	Vollgar	75 - 77 °C
Hähnchenkeule	Vollgar	75 - 82 °C
Fisch		
Lachsschnitte	Medium	63 - 65 °C

Delta-T-Garen

Das Prinzip

ΔT-Garen ist ein Garprogramm, bei dem die Garraumtemperatur abhängig von der Kerntemperatur ansteigt. Es muss immer mit dem Kerntemperaturfühler gearbeitet werden.

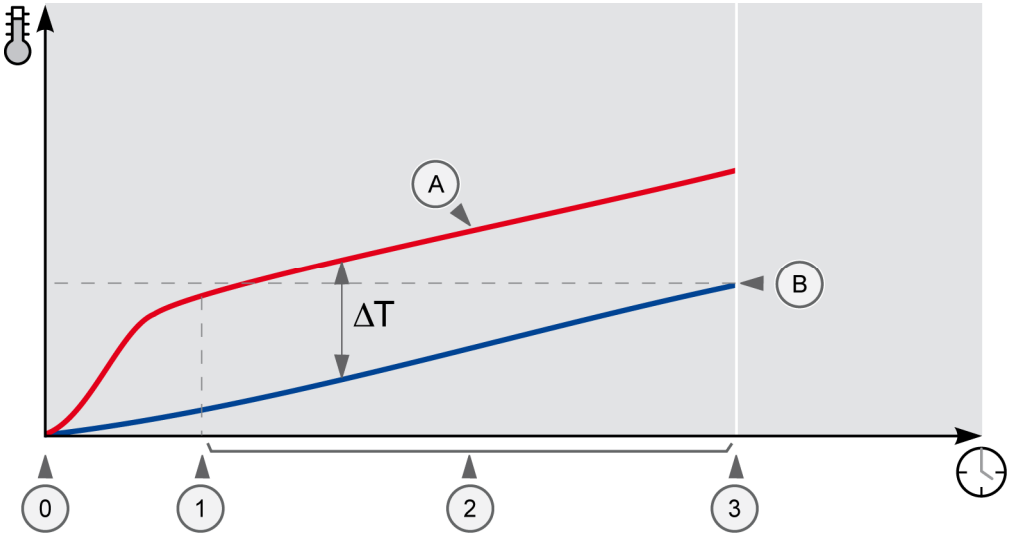
Das Garprogramm Delta-T

Die Eingabe der Programmdaten erfolgt über die Seite 'Kochen'. Folgende Werte müssen eingegeben werden:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
ΔT	Δ-Temperatur	Bestimmt die Temperatur im Garraum in Abhängigkeit von der Kerntemperatur.
	Kerntemperatur	Bei Erreichen dieses Wertes wird das Garprogramm beendet.

Der Garprozess

Die folgende Abbildung zeigt den Garprozess:



Nr.	Bedeutung	Beschreibung
A	Temperatur im Garraum	Verlauf der Temperatur im Garraum
B	Kerntemperatur	Eingegebener Wert der Kerntemperatur

Nr.	Bedeutung	Beschreibung	Temperatur im Garraum Ⓐ
0	Beginn Phase 1	Programmstart: Die Kerntemperatur und die Garraumtemperatur steigt an.	Aufheizphase
1	Ende Phase 1	Die Garraumtemperatur entspricht der Summe aus Δ-Temperatur und aktueller Kerntemperatur.	ΔT + aktuell
2	Phase 2	Die Garraumtemperatur steigt entsprechend der aktuellen Kerntemperatur weiter an bis die Kerntemperatur den vorgegebenen Wert erreicht hat.	ΔT + aktuell
3	Ende Phase 2	Programmende: Die Kerntemperatur Ⓑ ist erreicht.	ΔT +

Anwendung

ΔT-Garen eignet sich besonders zum schonenden Garen von Kochschinken, ganzem Fisch, Galantinen und Eierstich.

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:

- Fleisch bleibt saftig und zart und Sie haben einen geringeren Bratverlust.
- Wenn Sie die Startzeit-Vorwahl benutzen, können Sie mit dem ΔT-Garen besonders gut betriebsschwache Zeiten (beispielsweise die Nachtstunden) ausnutzen.

Optimaler Umgang mit der Garart

Darauf sollten Sie achten:

- Je höher die Δ-Temperatur ist, desto höher ist der Gewichtsverlust, desto intensiver bräunt das Lebensmittel.

Cook & Hold

Das Prinzip

Cook&Hold ist ein 2-stufiges Garprogramm, bestehend aus einer Garphase (Cook) und einer Phase, in der eine bestimmte Temperatur gehalten (Hold) wird.

Vorgegeben werden
- ein Garprogramm: Heißdampf oder Heißluft
- eine Umschalt-Kerntemperatur
- eine End-Kerntemperatur

Es muss immer mit dem Kerntemperaturfühler gearbeitet werden.

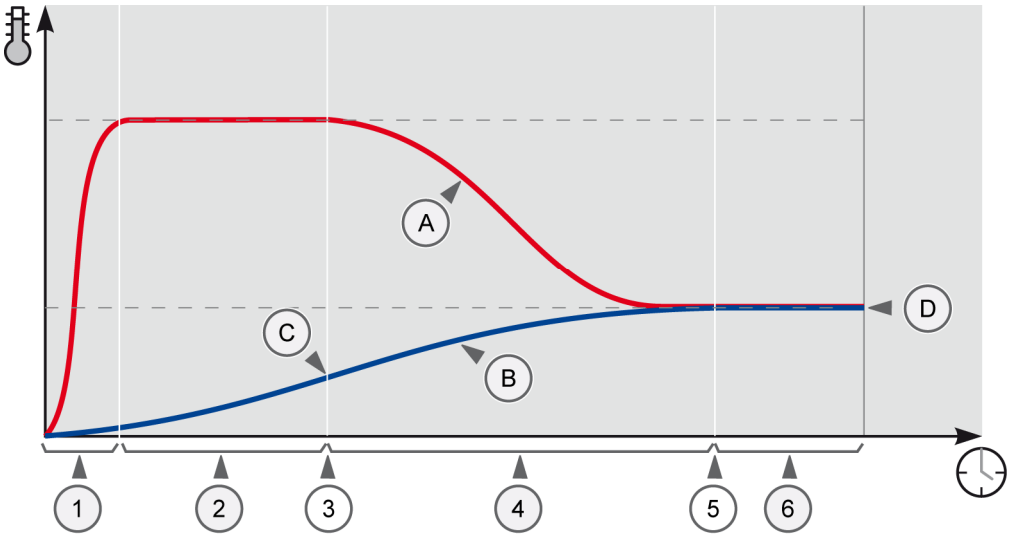
Das Garprogramm Cook & Hold

Folgende Werte müssen eingegeben werden:

Programmschritt	Bedeutung	Funktion
1	Gartemperatur	Gewünschte Gartemperatur in der Cook-Phase
	Kerntemperatur = Umschalt-Kerntemperatur	Bestimmt das Ende der Cook-Phase und den Beginn der Hold-Phase.
2	Gartemperatur = Hold-Kerntemperatur	Gewünschte Hold-Temperatur entspricht der End-Kerntemperatur

Der Garprozess

Die folgende Abbildung zeigt den Garprozess:



Nr.	Bedeutung	Beschreibung
A	Temperatur im Garraum	Verlauf der Temperatur im Garraum
B	Kerntemperatur des Garguts	Verlauf der Kerntemperatur des Garguts
C	Umschalt-Kerntemperatur	Eingegebener Wert der Umschalt-Kerntemperatur
D	Hold-Temperatur	Eingegebener Wert der End-Kerntemperatur

Nr.	Bedeutung	Beschreibung	Temperatur im Garraum Ⓐ
1	Phase 1	Aufheizphase: Die Temperatur im Gargut und im Garraum steigt an.	Garraumtemperatur steigt
2	Phase 2 (Cook)	Das Garprogramm läuft so lange, bis die Umschalt-Kerntemperatur Ⓒ erreicht ist.	eingegebener Wert der Gartemperatur erreicht
3	Ende Phase 2	Die Umschalt-Kerntemperatur Ⓒ ist erreicht.	eingegebener Wert der Gartemperatur erreicht
4	Phase 3 (Hold)	Das Garprogramm läuft auf Hold-Temperatur. **Resultat:** ▪ Die Garraumtemperatur sinkt. ▪ Das Produkt reift.	Garraumtemperatur sinkt
5	Ende Phase 3	Sobald die Garraumtemperatur mit der Hold-Temperatur Ⓓ übereinstimmt, ist das Produkt servierfertig.	Hold-Temperatur erreicht
6	Phase 4 (Hold)	Hold-Temperatur Ⓓ kann im Garraum bis zu maximalen Warmhaltezeit gehalten werden.	Hold-Temperatur gehalten

Anwendung

Sie können lange bevor Sie die fertige Speise benötigen, betriebsschwache Zeiten nutzen und Lebensmittel wie üblich vorbereiten, den Heißluftdämpfer beschicken und Cook & Hold starten.

Cook & Hold kann auch für Nachtgaren angewendet werden.

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:
- In der Cook-Phase gart Fleisch in den Gararten Heißluft oder Heißdampf.
- In der Hold-Phase reift das Produkt äußerst schonend.

Optimaler Umgang mit der Garart

Darauf sollten Sie achten:
- In der Cook-Phase ist in den Garprogrammen Heißluft bzw. Heißdampf ein Temperaturbereich von 120°C bis 150°C sinnvoll.
- Der Umschaltzeitpunkt in die Hold-Phase ist von der Beschickungsmenge, der Fleischart und der Stückgröße des Fleisches abhängig.
- Wählen Sie als Hold-Temperatur die gewünschte Soll-Kerntemperatur, so dass kein Übergaren möglich ist.

Nachtgaren

Das Prinzip

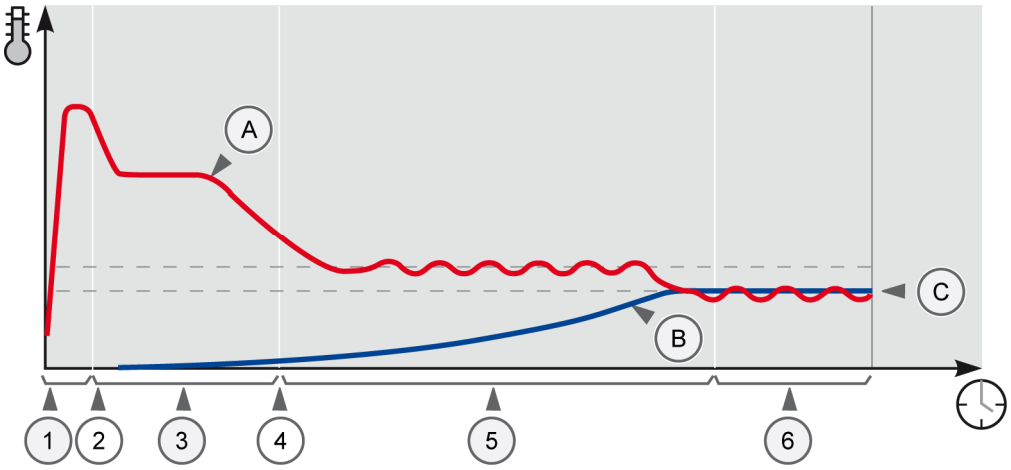
Das Nachtgaren ist ein mehrschrittiges Langzeitprogramm, bestehend aus mehreren Garschritten und einer abschließenden Haltephase zum Reifen des Produkts.

Vorgegeben werden

- ein Garprogramm: Nachtgaren MEDIUM, Nachtgaren WELL DONE oder Nachtgaren KOCHEN

Der Garprozess "Nachtgaren MEDIUM" und "Nachtgaren WELL DONE"

Die folgende Abbildung zeigt den Garprozess:

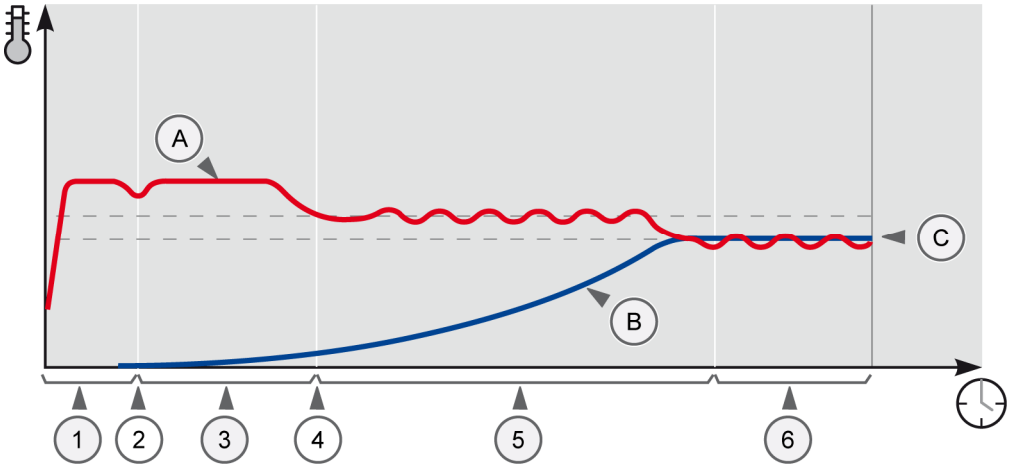


Nr.	Bedeutung	Beschreibung
Ⓐ	Temperatur im Garraum	Verlauf der Temperatur im Garraum
Ⓑ	Ist-Kerntemperatur	Verlauf der Kerntemperatur im Produkt
Ⓒ	Haltetemperatur	End-Kerntemperatur

Nr.	Bedeutung	Beschreibung	Garraumtemperatur Ⓐ	
			WELL DONE	MEDIUM
1	Vorheizen	Garraum wird vorgeheizt. Garraumtemperatur steigt an. 2 Minuten Haltezeit.	150°C	150°C
2	Beschicken	Beschicken des Garraums. Auch Mischbeschickung möglich.		
3	Anbratphase	Produkt wird 10 Minuten angebraten.	130°C	130°C
4	Temperatur Absenkung	Garaumtemperatur wird abgesenkt. Zeitspanne produktabhängig.		
5	Reifephase	Reifephase des Produktes bis zum Erreichen der End-Kerntemperatur.	78°C	65°C
6	Haltezeit	Haltephase für max. 15 Stunden	72°C	52°C

Der Garprozess "Nachtgaren KOCHEN"

Die folgende Abbildung zeigt den Garprozess:



Nr.	Bedeutung	Beschreibung
Ⓐ	Temperatur im Garraum	Verlauf der Temperatur im Garraum
Ⓑ	Ist-Kerntemperatur	Verlauf der Kerntemperatur im Produkt
Ⓒ	Haltetemperatur	End-Kerntemperatur

Nr.	Bedeutung	Beschreibung	Garraumtemperatur Ⓐ
1	Vorheizen	Garraum wird vorgeheizt. Garraumtemperatur steigt an. 2 Minuten Haltezeit.	100°C
2	Beschicken	Beschicken des Garraums. Auch Mischbeschickung möglich.	
3	Ankochphase	Produkt wird 10 Minuten angegekocht.	100°C
4	Temperatur Absen-kung	Garaumtemperatur wird abgesenkt. Zeitspanne produktabhängig.	
5	Reifephase	Reifephase des Produktes bis zum Erreichen der End-Kerntemperatur.	80°C
6	Haltezeit	Haltephase für max. 15 Stunden	72°C

Anwendung

Sie können lange bevor Sie die fertige Speise benötigen, betriebsschwache Zeiten nutzen und Lebensmittel sehr schonend z.B. über Nacht zubereiten.

Sie können Nachtgaren für folgende Produkte einsetzen:
- Nachtgaren MEDIUM: Eignet sich besonders für Roastbeef
- Nachtgaren WELL DONE: Eignet sich besonders für Schweinebraten und Rouladen
- Nachtgaren KOCHEN: Eignet sich besonders für Tafelspitz

Vorteile

Folgende Vorteile nutzen Sie:
- Sie erzielen ein saftiges Produkt mit einem geringen Gewichtsverlust im Vergleich zu einer konventionellen Zubereitung
- Sie erhalten durch die langsame Reifung ein sehr gleichmäßig gegartes Produkt

Optimaler Umgang mit der Garart

Darauf sollten Sie achten:
- Die Haltephase darf maximal 15 Stunden betragen
- Stechen Sie bei einer Mischbeschickung oder bei unterschiedlich großen Fleischstücken den Kerntemperaturfühler in das kleinste Fleischstück ein

7 Die Anwendung der Garprogramme

Erprobte Garrezepte als Anregungen für Sie

Wir nennen Ihnen in diesem Abschnitt einige erprobte Garrezepte als Anregung zur Entwicklung Ihrer eigenen Garrezepte.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Beilagen	117
Fisch	118
Fleisch, Geflügel, Wild	119
Gebäck	121

Beilagen

Rezepte für Beilagen

Typische Rezepte für Beilagen:

Speise		°C	min	°C	Bitte beachten
Eier		100	8-16	-	▪ Anstechen entfällt ▪ weich nach ca. 10 min ▪ hart nach ca. 15 min
Eierstich		85	20-25	-	
Gemüse frisch		100	5-15	-	▪ geschnitten zerkleinert
Gemüse tiefgekühlt		100	8-15		
Kartoffeln (halbiert)		100	25-35	-	▪ vor dem Garen 15 min in Salzwasser einlegen oder mit feinem Salz bestreuen
Kartoffelknödel/Klöße		100	25-30		▪ auf gefettete Bleche setzen, direkt nach dem Garen abdecken
Nudeln (Hartweizengrieß)		120	10-15	-	▪ ungelochte Behälter verwenden, umrühren entfällt ▪ 1 Teil Nudeln, min. 5 Teile kaltes Wasser
Omlette tiefgekühlt		85	15-20	-	
Pellkartoffeln		110	30-35	-	
Pommes frites		200	8-12		▪ Frittierkorb benutzen ▪ bei größeren Beschickungsmengen Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Reis		100	25-30	-	▪ 20 min einweichen ▪ ungelochte Behälter verwenden ▪ 1 Teil Reis 1,5 bis 2 Teile kaltes Wasser oder Fond
Rührei frisch		160	5-10	-	▪ reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten
Rührei tiefgekühlt		85	15-20	-	
Wedges		210	10-12		▪ Frittierkorb benutzen ▪ Teilbeschickung ▪ bei größeren Beschickungsmengen Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten

Fisch

Rezepte für Fisch

Typische Rezepte für Fisch

Speise		°C	min	°C	Bitte beachten
Fisch im Wirsingmantel		89	-	69	
Fischfilet paniert		200	10-13	-	▪ Teilbeschickung ▪ Antihaftblech verwenden ▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Fischnocken		78	5-12	-	
Fischterrine		78	-	65	
Forelle gebraten		220	8-12	-	▪ Teilbeschickung ▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Garnelen gebraten		200	4-8	-	▪ Teilbeschickung
Garnelen gedünstet		80	4-8	-	
Lachsfilet gebraten		220	6-12	-	▪ Teilbeschickung
Lachsfilet gedünstet		78	5-10	-	
Scholle gebraten		225	7-10	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Seezunge gebraten		225	10-12	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten

Fleisch, Geflügel, Wild

Rezepte für Fleisch, Geflügel und Wild

Typische Rezepte für Fleisch, Geflügel und Wild

Speise		°C	min	°C	Bitte beachten
Bratwurst		210	7-12	-	
Cordon Bleu		200	10-13	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Ente		150	-	85	▪ eventuell mit Äpfel und Zwiebeln füllen
Entenbrust		225	-	50	
Filetsteak 200g		220	-	47	
Fleischspieß - Barbecue		210	8-12	-	
Frikadellen		180	-	78	▪ Bleche einfetten
Gans		135	-	90	▪ zwischendurch ablöschen
Hackbraten		135	-	85	▪ zu einem Laib formen oder in Kastenform einfüllen
Hasenkeule		135	-	72	▪ eventuell spicken oder im Fond schmoren
Hirschbraten		135	-	68	▪ Braten in tiefe Behälter legen und diesen nach und nach mit dem Fond auffüllen
Kalbshaxe		135	-	78	▪ vorab 10 min Dämpfen, dann Schwarte einschneiden
Kalbsrollbraten		135	-	78	
Kalbssteak 180g		225	-	47	
Kasseler Kotelett		180	10-12	-	▪ Bleche einfetten
Kochschinken		78	-	65	▪ Garzeit richtet sich nach Gewicht
Kohlrouladen		135	-	82	
Kotelett paniert		200	10-12	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Lammbraten		130	-	78	
Lammcarrée medium		200	-	48	
Lammkeule medium		125	-	50	
Leberkäse frisches Brät		125	-	68	
Leberschnitte		210	4-6	-	▪ nicht mehlieren
Paprikaschoten gefüllt		130	-	82	
Pute		125	-	72	▪ eventuell mit Farce und Kräutern füllen
Putenbrust gebraten		180	-	72	▪ eventuell mit Farce und Kräutern füllen
Putenbrust gedünstet		89	-	72	

Speise		°C	min	°C	Bitte beachten
Putenschnitzel		200	9-13	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Rehkeule ausgelöst		135	-	72	▪ eventuell spicken oder beizen
Rehpastete		150	-	72	▪ unbedingt Kamine aufsetzen
Rinderfilet medium		125	-	50	
Rinderfilet Wellington		150	-	48	▪ Blätterteig leicht mit Ei bestreichen, Filet vorher anbraten
Rinderschmorbraten		130	-	82	
Roastbeef medium		125	-	50	
Rumpsteak 200g		200	-	48	
Schnitzel		200	8-11	-	▪ Crisp&Tasty (Stufe 2) zuschalten
Schweinebraten		130	-	78	
Schweinefilet ganz		200	-	53	
Schweinefilet Medaillon		200	-	48	
Schweinenacken		135	-	78	
Schweinerücken ganz		135	-	72	
Schweinshaxe		135	-	72	▪ vorab 10 min Dämpfen, dann Schwarte einschneiden
Weißwurst		65	10-20	-	
Wiener / Frankfurter		75	10-20	-	
Wildschweinkeule		135	-	72	

Gebäck

Gebäck

Typische Rezepte für Gebäck

Speise		°C	min	°C	Bitte beachten
Apfelstrudel		175	12-20	-	▪ Teilbeschickung ▪ Anzahl pro Blech je nach Größe ▪ Bleche nicht zu eng belegen
Baguette tiefgekühlt		165	6-15	-	▪ Anzahl pro Blech je nach Größe ▪ Bleche nicht zu eng belegen
Biskuitboden		150	15-20	-	▪ reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten
Blechkuchen		165	25-35	-	▪ Teilbeschickung
Brezen		155	12-15	-	▪ Anzahl pro Blech je nach Größe ▪ Bleche nicht zu eng belegen
Brötchen tiefgekühlt		165	10-12	-	▪ Anzahl pro Blech je nach Größe ▪ Bleche nicht zu eng belegen
Crème Brûlée		80	10-15	-	▪ reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten
Crème Caramel		80	15-25	-	▪ reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten
Croissants tiefgekühlt		165	15-22	-	▪ Anzahl pro Blech je nach Größe ▪ Bleche nicht zu eng belegen
Käsekuchen		145	30-40	-	▪ Teilbeschickung ▪ reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten
Mürbteigteilchen		165	10-15	-	▪ Anzahl pro Blech je nach Größe ▪ Bleche nicht zu eng belegen ▪ reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten
Obstkuchen		165	25-35	-	▪ Teilbeschickung
Plundergebäck tiefgekühlt		165	14-20	-	▪ Anzahl pro Blech je nach Größe ▪ Bleche nicht zu eng belegen
Sandkuchen		165	20-35	-	▪ Teilbeschickung
Spritzgebäck		165	8-13	-	▪ Anzahl pro Blech je nach Größe ▪ Bleche nicht zu eng belegen ▪ reduzierte Lüfterdrehzahl zuschalten

8 Reinigung und Wartung

Reinigung und Wartung des Heißluftdämpfers

In diesem Kapitel machen wir Sie mit dem Reinigungs- und Wartungsplan vertraut und erklären Ihnen, wie Sie Ihren Heißluftdämpfer reinigen.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Reinigungs- und Wartungsplan	123
Garraum halbautomatisch reinigen	126
Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system)	128
Reinigungsmittel	130
Beheben von Fehlern	131
Beheben von Fehlern - Unregelmäßigkeiten im Betrieb	132

Reinigungs- und Wartungsplan

Heißer Dampf

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf

Wenn Wasser in den heißen Garraum gespritzt wird (z. B. mit einer Handbrause), kann im Garraum entstehender Dampf zu Verbrühungen führen.

- Reinigen Sie erst, wenn der Garraum auf unter 60 °C abgekühlt ist.

Kontakt mit Reinigungsmitteln

⚠WARNUNG

Gefahr von Haut- und Augenreizung oder von Verätzungen

Die Reinigungsmittel CONVOClean new und CONVOCare reizen Haut und Augen bei direktem Kontakt. CONVOClean forte verursacht bei direktem Kontakt Verätzungen.

- Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- Bringen Sie die Reinigungsmittel nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsdatenblatt.

Voraussetzungen

Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.
- Das Gerät wird vor der Reingung der verschiedenen Außen- und Innenteile spannungsfrei geschaltet.

Tägliche Reinigungen

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Reinigungsarbeiten, die Sie täglich durchführen müssen:

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Garraum	*Garraum halbautomatisch reinigen* auf Seite 126	CONVOClean new für einen leicht verschmutzten Garraum oder CONVOClean forte für normale bis starke Verschmutzung
	Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) auf Seite 128	CONVOClean forte und CONVOCare
Lüfterraum hinter Ansaugblech	*Garraum halbautomatisch reinigen* auf Seite 126	CONVOClean new für einen leicht verschmutzten Garraum oder CONVOClean forte für normale bis starke Verschmutzung
	Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) auf Seite 128	CONVOClean forte und CONVOCare
Hygienedichtung auch um Gerätetür	*Hygienedichtung reinigen* auf Seite 146	mit handelsüblichem Spülmittel
Gerätegehäuse außen	manuell mit weichem Tuch reinigen	handelsüblicher Edelstahlreiniger
Garraum, wenn weißer Schleierbelag oder dunkle Verfärbungen sichtbar	Wenn, dann ▪ kalt einsprühen ▪ 10 min einwirken lassen ▪ mit weichem, nicht scheuerndem Schwamm polieren ▪ ausspülen	CONVOCare

Wöchentliche Reinigungen

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Reinigungsarbeiten, die Sie wöchentlich durchführen müssen:

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Doppelglastür innen	*Doppelglastür reinigen* auf Seite 144	handelsüblicher Glasreiniger
Tür- und Gerätetropfwanne	manuell reinigen	CONVOClean new oder CONVOClean forte

Monatliche Reinigungen

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Reinigungsarbeiten, die Sie monatlich durchführen müssen:

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Reinigungsmittel
Untergestell (Option)	manuell mit weichem Lappen reinigen	handelsüblicher Edelstahlreiniger

Durchführung von Wartungen

Einige wenige Wartungsarbeiten müssen Sie selbst regelmäßig durchführen. Darüber hinaus gehende Wartungsarbeiten dürfen nur vom Kundendienst durchgeführt werden.

Tägliche Wartungen, die Sie selbst durchführen müssen

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Wartungsarbeiten, die Sie täglich durchführen müssen:

Was muss gewartet werden?	Verfahren	Wartungsmittel / Werkzeug
Wasseraufbereitung muss korrekt eingestellt werden, wenn weißer Belag im Garraum sichtbar	Kundendienst rufen	-

Wartungen, die der Kundendienst durchführen muss

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Abstände der Wartungsarbeiten, die der autorisierte Kundendienst durchführen muss:

Wie oft?	Was muss gewartet werden?
jährlich	generelle Wartung

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

- Doppelglastür reinigen 144
- Hygienedichtung reinigen 146
- Rotor reinigen 147
- Reinigungsschublade mit CONVOClean forte befüllen 148

Verwandte Themen

- Reinigungsmittel 130
- Garraum halbautomatisch reinigen 126
- Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) 128

Garraum halbautomatisch reinigen

Kontakt mit Reinigungsmitteln

⚠WARNUNG

Gefahr von Haut- und Augenreizung oder von Verätzungen

Die Reinigungsmittel CONVOClean new und CONVOCare reizen Haut und Augen bei direktem Kontakt. CONVOClean forte verursacht bei direktem Kontakt Verätzungen.

- Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- Bringen Sie die Reinigungsmittel nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsdatenblatt.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Reinigungsmittel CONVOClean new / forte in der Sprühflasche

Umgang mit der Sprühflasche

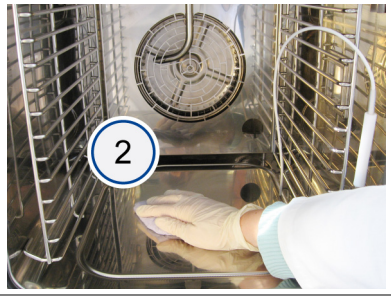
Beachten Sie beim Umgang mit der Sprühflasche folgendes:

- Lassen Sie die Sprühflasche nie längere Zeit unbenutzt unter Druck stehen. Drehen Sie den Pumpenkopf langsam auf, damit die Druckluft entweichen kann.
- Spülen Sie die Sprühflasche wöchentlich.
- Spülen Sie die Düse, die Düsenverlängerung und den Düsenstutzen nach jeder Benutzung.

Garraum halbautomatisch reinigen

Gehen Sie zum halbautomatischen Reinigen des Garraums wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Entfernen Sie größere Brat- und Kochrückstände aus dem Garraum.	
2	Schließen Sie die Gerätetür.	
3	Wählen Sie das Funktionsmenü.	
4	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "halbautomatische Reinigung".	
5	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Die halbautomatische Reinigung ist gestartet.	
6	Sobald ein Signal ertönt, bauen Sie die Einhängegestelle und das Ansaugblech aus.	

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
7	Sprühen Sie den Garraum, auch hinter dem Ansaugblech, und den Bodenablauf mit CONVOClean new oder CONVOClean forte in der Sprühflasche ein (1).	
8	Bauen Sie Ansaugblech und Einhängegestelle wieder ein.	
9	Schließen Sie die Gerätetür. **Resultat:** Das Programm läuft automatisch weiter.	
11	Entfernen Sie hinter dem Ansaugblech den Reiniger, sobald das nächste Signal ertönt. **Vorsicht:** Verbrennnungsgefahr an heißen Flächen.	
12	Sobald das nächste Signal ertönt, schalten Sie den Heißluft-dämpfer aus und lassen Sie den Heißluftdämpfer auskühlen.	
13	Wischen Sie den Garraum, das Zubehör und den Bereich hinter dem Ansaugblech mit einem weichen Tuch gründlich aus (2). Bei starker Verschmutzung können Sie den Reinigungsvor-gang wiederholen.	
14	Schließen Sie die Gerätetür nicht, sondern lehnen Sie sie nur an.	

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

- Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen 55

So machen Sie es richtig!

- Ansaugblech ausbauen und einbauen 143
- Einhängegestelle aus- und einbauen 138
- Luftleitblech am Einhängegestell befestigen (mini 6.10 und mini 10.10) 139

Verwandte Themen

- Reinigungsmittel 130
- Reinigungs- und Wartungsplan 123

Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system)

Voraussetzungen

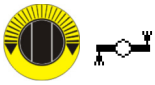
Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:
- Sämtliche Lebensmittel sind aus dem Garraum entfernt worden.
- Die beiden Schubladen sind korrekt befüllt.
- Der Füllstand der Schubladen ist ausreichend.
- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:
- Reinigungsmittel CONVOClean forte im Kanister mit rötlichem Aufkleber
- Düsenspülmittel CONVOCare im Kanister mit grünlichem Aufkleber
- Reinigungsmittel CONVOClean new oder CONVOClean forte in der Sprühflasche für die Nachbehandlung
- Düsenspülmittel CONVOCare in der Sprühflasche für die Nachbehandlung

Garraum vollautomatisch reinigen

Gehen Sie zum vollautomatischen Reinigen des Garraums wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Drehen Sie die Rotordüse an der Garraumdecke 1 mal, um ihre Freigängigkeit zu prüfen.	
2	Entfernen Sie größere Brat- und Kochrückstände aus dem Garraum.	
3	Schließen Sie die Gerätetür.	
4	Wählen Sie das Funktionsmenü.	
5	Wählen Sie mit der Einstellwippe das Bildzeichen "vollautomatische Reinigung".	
6	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint das Bestätigungsmenü.	
7	Wählen Sie mit der Einstellwippe "JA".	JA
8	Bestätigen Sie diese Auswahl mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Im Display erscheint ein Auswahlmenü.	
9	Wählen Sie mit der Einstellwippe den Verschmutzungsgrad aus: Q = Quickreinigung 1 = leichte Verschmutzung 2 = normale Verschmutzung 3 = starke Verschmutzung 4 = starke Verschmutzung - Glanz+	Q, 1, 2, 3, 4

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
10	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche "Funktionsmenü". **Resultat:** Die vollautomatische Reinigung ist gestartet.	
11	Öffnen Sie nach Aufforderung des Systems die Gerätetür, überprüfen Sie den Inhalt und schließen Sie die Gerätetür. **Resultat:** Der Heißluftdämpfer startet die vollautomatische Reinigung. **Achtung:** Unterbrechen Sie diesen Vorgang auf keinen Fall. Öffnen Sie die Gerätetür nicht.	

Garraum nachbehandeln

Bei sehr starker Verschmutzung empfiehlt es sich, eine halbautomatische Reinigung anzuschließen und verbliebene Schmutzrückstände gezielt zu behandeln.

Mögliche Fehlerereignisse

Die folgende Tabelle zeigt die möglichen Fehlerereignisse und die geeigneten Reaktionen:

Fehlerereignis	Reaktion
"Wassermangel" wird angezeigt	Überprüfen Sie den Wasseranschluss.
"Reinigerdruck fehlt" wird angezeigt	Überprüfen Sie, welcher Reinigungskanister nicht mehr ausreichend gefüllt ist und füllen Sie diesen auf. Notfalls auch mit Wasser.
Stromausfall Sie haben die vollautomatische Reinigung unterbrochen.	Wenn bereits Reiniger eingebracht wurde, führt der Heißluftdämpfer zur Sicherheit eine Zwangsspülung des Garraums durch und kann erst danach wieder betrieben werden.

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

- Grundsätzliche Eingabe von Zusatzfunktionen und speziellen Programmen 55

So machen Sie es richtig!

- Einhängegestelle aus- und einbauen 138
- Luftleitblech am Einhängegestell befestigen (mini 6.10 und mini 10.10) 139
- Ansaugblech ausbauen und einbauen 143
- Rotor reinigen 147
- Reinigungsschublade mit CONVOClean forte befüllen 148

Verwandte Themen

- Reinigungs- und Wartungsplan 123
- Reinigungsmittel 130
- Garraum halbautomatisch reinigen 126

Reinigungsmittel

Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur Original-Reinigungsmittel zur Reinigung des Garraums.

Hinweis:

Bei Schäden, die auf eine unsachgemäße Reinigung und Reinigerverwendung zurückzuführen sind, erlischt jeder Garantieanspruch.

Die folgende Tabelle zeigt die verfügbaren Original-Reinigungsmittel, ihre Verwendung und ihre Anwendungsform:

Produkt	Verwendung	Anwendungsform
CONVOClean new Umweltschonendes Reinigungsmittel für leichte Verschmutzung (**nicht für vollautomatische Garraumreinigung**)	Garraumreinigung ▪ manuell ▪ halbautomatisch	Sprühflasche
CONVOClean forte Umweltschonendes Reinigungsmittel für normale bis starke Verschmutzung	Garraumreinigung ▪ manuell ▪ halbautomatisch	Sprühflasche
	Garraumreinigung ▪ vollautomatisch	Ans Reinigungssystem angeschlossene Kanister oder Reinigungsschublade unter dem Heißluftdämpfer
CONVOCare Düsenspülmittel	Garraumreinigung ▪ vollautomatisch	Ans Reinigungssystem angeschlossene Kanister oder Reinigungsschublade unter dem Heißluftdämpfer
	Manuelle Nachbehandlung des Garraums	Sprühflasche
Edelstahl-Pflegespray	Pflege der Außenwände des Heißluftdämpfers	-
Edelstahlreiniger	Pflege der Außenwände des Heißluftdämpfers	-

Umgang mit den Reinigungsmitteln

Bei Verwendung der Reinigungsmittel ist eine Schutzausrüstung gemäß *Persönliche Schutzausrüstung* auf Seite 28 zu tragen.

Die EG-Sicherheitsdatenblätter sind zu beachten.

Personal ist regelmäßig vom Betreiber des Heißluftdämpfers zu unterweisen.

Beheben von Fehlern

Fehler und erforderliche Reaktionen

Die folgende Tabelle erklärt die im Display angezeigten Fehlercodes:

Fehlercode	Fehlerbeschreibung	Erforderliche Reaktion
E01.0	Wassermangel: Wasserdruck 5 sec nach dem Ventildurchschalten unter 0,5 bar	1. Wasserzulauf öffnen 2. Kundendienst kontaktieren
E02.0	Übertemperatur im Elektro-Anschlussraum Bei Temperatur > 45°C wird der Zusatzlüfter eingeschaltet. Fehlerschwelle bei 80°C.	1. Flusengitter an der Geräterückseite reinigen 2. Kundendienst kontaktieren
E03.0	Lüfterstörung / Motor TP (Temperaturschutzschalter) hat ausgelöst oder Fehler im Frequenzumrichter	1. Sicherung prüfen 2. Kundendienst kontaktieren
E04.0	Störung an Zusatzlüfter im Elektroraum	1. Flusengitter an der Geräterückseite reinigen 2. Kundendienst kontaktieren
E11.0	Garraumfühler (B6) stellt Übertemperatur fest	Kundendienst kontaktieren
E12.0	Kerntemperaturmessfühler (KTM) stellt Übertemperatur fest	Fühlerposition korrigieren
E15.0	Kondensatorfühler (B3) stellt Übertemperatur fest	Kundendienst kontaktieren
E16.0	Entfeuchtungsklappenfehler: Entfeuchtungsklappe kann nicht initialisiert werden	1. Gerät neu starten 2. Kundendienst kontaktieren
E21.0	Garraumfühler (B6) unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
E22.0	Kerntemperaturmessfühler (KTM) unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
E25.0	Kondensatorfühler (B3) unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
E29.0	Kerntemperaturfühler (KTM) hat Kontakt mit Gerätegehäuse	Kundendienst kontaktieren
E83.0	Garprogramm wird nicht erkannt	1. Garprogramm neu schreiben 2. Kundendienst kontaktieren
E96.0	Kommunikationsstörung zwischen SM und BM	1. Gerät für ca. 10 Sekunden vom Netz nehmen und neu starten 2. Kundendienst kontaktieren
E99	Allgemeiner Initialisierungsfehler	Gerät für ca. 10 Sekunden vom Netz nehmen und neu starten
	IDM Error (IDM = Identifikationsmodul)	1. Das Gerät aus- und wieder einschalten. 2. Wird der Fehler dann noch immer angezeigt: Kundendiesnt kontaktieren.
	Fatal IDM Error (IDM = Identifikationsmodul)	Kundendienst kontaktieren

Beheben von Fehlern - Unregelmäßigkeiten im Betrieb

Fehler und erforderliche Reaktionen

Die folgende Tabelle erklärt mögliche Unregelmäßigkeiten im Betrieb und deren Behebung:

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Erforderliche Reaktion
Ungleichmäßige Bräunung	Ansaugblech nicht richtig geschlossen	*Ansaugblech ausbauen und einbauen* auf Seite 143
	Luftleitblech nicht richtig eingebaut oder nicht vorhanden	*Luftleitblech am Einhängegestell befestigen* auf Seite 139
	Garraum nicht vorgeheizt	Garraum vorheizen
	Garraumtemperatur zu hoch	Niedrigere Gartemperatur wählen und Garzeit verlängern
Gerät reagiert nicht auf Eingaben	Software hat sich aufgehängt	Drücken Sie 5 Sekunden EIN/AUS oder nehmen Sie das Gerät für 5 Sekunden vom Netz
Gerät lässt sich nicht mehr ein- oder ausschalten	EIN/AUS ist für 3 Sekunden gesperrt	Versuchen Sie es nach 3 Sekunden erneut.
Wasser läuft unten aus dem Gerät heraus beim Schließen der Tür	Bei allen Ursachen	**Vorsicht Kontaminationsgefahr**: Lebensmittel, die mit diesem Wasser in Berührung gekommen sind, sind zu vernichten.
	▪ Verstopfung oder Verengung des Abwasserrohrs ▪ Fester Abwasseranschluss bei Geräten mit CONVOClean *system*	Bauseitiges Abflusssystem prüfen und ggf. reinigen Ggf. Festanschluss einsetzen
	Abluftstutzen verstopft oder abgedeckt	Gegenstand entfernen
	Geräteablauf verstopft	Ablauf reinigen
Wasser steht im Garraum	Geräteablauf verstopft	Ablauf spülen
Weiße Flecken im Garraum Garraumoberfläche verkalkt	Wasserhärte zu hoch	Wasserhärte einstellen, siehe *Technische Daten* auf Seite 16
Schwarze Flecken im Garraum	Falsches Reinigungsmittel	CONVOClean forte für automatische Reinigung verwenden CONVOClean forte oder CONVOClean new für halbautomatische Reinigung verwenden
Schlechtes Reinigungsergebnis	Wasserdruck zu gering	Wasserdruck prüfen Ggf. bauseitige Druckerhöhung durchführen
	Falscher Verschmutzungsgrad eingestellt	Höhere Reinigungsstufe wählen
	Falsches Reinigungsmittel verwendet	CONVOClean forte für automatische Reinigung verwenden CONVOClean forte oder CONVOClean new für halbautomatische Reinigung verwenden

9 So machen Sie es richtig!

Wichtige Handgriffe am Heißluftdämpfer

In diesem Kapitel zeigen wir Ihnen einige wichtige Handgriffe am Heißluftdämpfer, die Sie bei der Bedienung immer wieder brauchen werden.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Gerätetür sicher öffnen	134
Gerätetür sicher öffnen und schließen (Option Schiffsversion)	136
Einhängegestelle aus- und einbauen	138
Luftleitblech am Einhängegestell befestigen (mini 6.10 und mini 10.10)	139
Beschicken / Entnehmen des Garguts	140
Kerntemperaturfühler verstauen	142
Ansaugblech ausbauen und einbauen	143
Doppelglastür reinigen	144
Hygienedichtung reinigen	146
Rotor reinigen	147
Reinigungsschublade mit CONVOClean forte befüllen	148
Klarspülmittelschublade mit CONVOCare befüllen	149
Reinigungsschubladen entnehmen	150
CONVOVent mini betreiben	151

Gerätetür sicher öffnen

Heiße Oberflächen

⚠VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Heißer Dampf / Wrasen

⚠WARNUNG

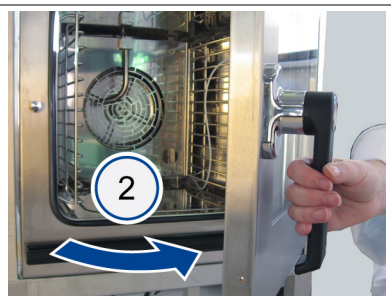
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Anleitung und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.

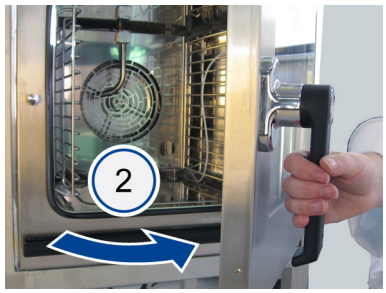
Gerätetür sicher öffnen (Standardausführung)

Gehen Sie zum Öffnen der Gerätetür wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Drehen Sie den Türgriff nach rechts oben (1).	
2	Öffnen Sie die Tür langsam (2).	

Gerätetür sicher öffnen (Option Sicherheitsverschluss)

Gehen Sie zum Öffnen der Gerätetür wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Drehen Sie den Türgriff nach rechts oben (1) und warten Sie kurz, damit der Dampf entweichen kann.	
2	Drehen Sie den Türgriff nochmals nach rechts oben (1).	
3	Öffnen Sie die Tür langsam (2).	

Gerätetür sicher öffnen und schließen (Option Schiffsversion)

Heiße Oberflächen

⚠VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Heißer Dampf / Wrasen

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Anleitung und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.

Gegeneinander bewegliche Teile

⚠VORSICHT

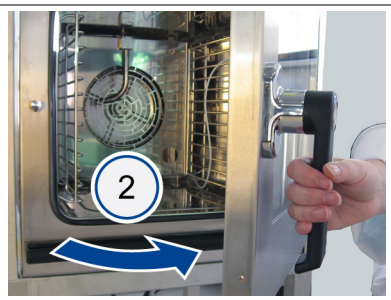
Gefahr durch Scheren der Finger

Vor dem Schließen der Gerätetür muss der Türfeststeller angehoben werden. Beim Schließvorgang kann es zum Scheren der Finger kommen.

- Bei dieser Tätigkeit Vorsicht walten lassen.
- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

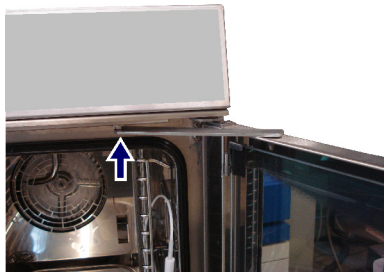
Gerätetür sicher öffnen (Option Schiffsversion)

Gehen Sie zum Öffnen der Gerätetür wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Drehen Sie den Türgriff nach rechts oben (1).	
2	Öffnen Sie die Tür langsam (2), bis der Türfeststeller oben einrastet.	

Gerätetür sicher schließen (Option Schiffsversion)

Gehen Sie zum Schließen der Gerätetür wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Heben Sie den Türfeststeller an.	
2	Schließen Sie die Gerätetür vorsichtig.	

Einhängegestelle aus- und einbauen

Heiße Oberflächen

⚠VORSICHT

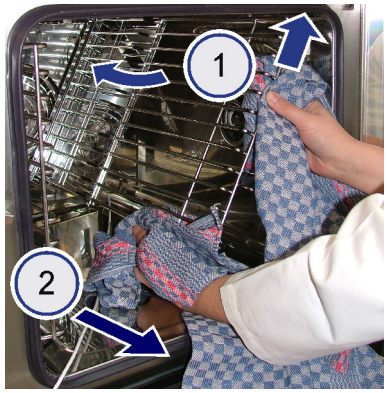
Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Einhängegestelle ausbauen

Gehen Sie zum Ausbauen eines Einhängegestells wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	**OES 6.06 mini und OES 6.10 mini** Schwenken Sie das Einhängegestell leicht in den Garraum und drücken Sie es nach oben (1). **OES 10.10 mini** Drücken Sie das Einhängegestell nach oben.	
2	Hängen Sie das Einhängegestell aus (2). **Vorsicht:** Achten Sie darauf, dass die Schienen nicht verbogen werden, da ansonsten Roste, Bleche und Behälter nicht mehr sicher gehalten werden.	

Einhängegestelle einbauen

Gehen Sie zum Einbauen eines Einhängegestells umgekehrt vor. Achten Sie dabei darauf, dass das Einhängegestell richtig arretiert wird.

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

Luftleitblech am Einhängegestell befestigen (mini 6.10 und mini 10.10).....139

Luftleitblech am Einhängegestell befestigen (mini 6.10 und mini 10.10)

Heiße Oberflächen

⚠VORSICHT

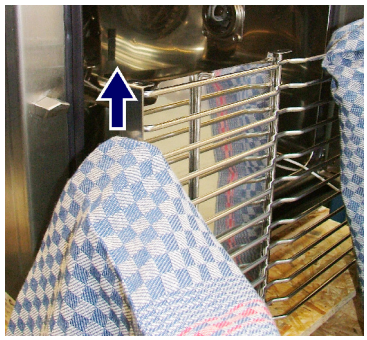
Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Luftleitblech ausbauen

Gehen Sie zum Ausbauen eines Luftleitblechs wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Schieben Sie das Luftleitblech nach oben.	
2	Schwenken Sie das Luftleitblech nach hinten ab und trennen Sie das Einhängegestell vom Luftleitblech.	

Luftleitblech einbauen

Gehen Sie zum Einbauen des Luftleitblechs umgekehrt vor. Achten Sie darauf, dass beim Garen das Luftleitblech immer eingehängt ist, da sonst das Garergebnis ungleichmäßig ist.

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

Einhängegestelle aus- und einbauen.....138

Beschicken / Entnehmen des Garguts

Heiße Oberflächen

⚠VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Heißer Dampf / Wrasen

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Anleitung und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.

Heiße Flüssigkeiten

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

Verschütten von flüssigem Gargut kann zu Verbrühungen von Gesicht und Händen führen.

- Stellen Sie Behälter mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut nur in Einschubebenen, die unterhalb der durch den Warnhinweis "Heiße Flüssigkeiten" am Gerät bzw. am Beschickungswagen markierten Höhe (1,60 m) liegen. Nur diese Einschubebenen sind von allen Bedienern einsehbar.
- Achten Sie beim Beschicken darauf, dass die Einhängegestelle korrekt arretiert sind.
- Decken Sie Behälter mit heißen Flüssigkeiten während des Transports ab.

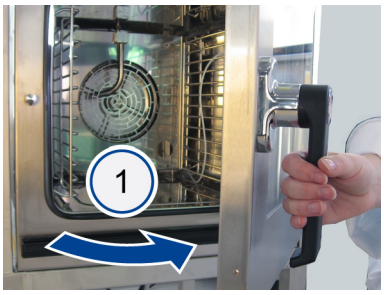
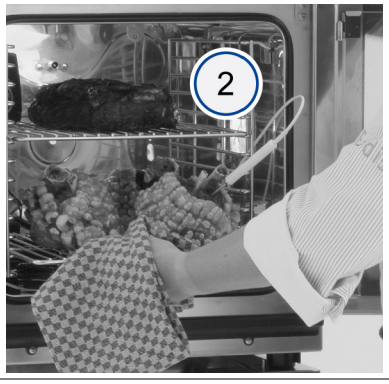
Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Beschicken

Gehen Sie zum Beschicken wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Öffnen Sie die Gerätetür (1).	
2	Beschicken Sie die gewünschten Einschubebenen mit Ihrem Gargut (2). Beginnen Sie dabei von unten. Lassen Sie bei einer Beschickung mit Rosten die unterste Einschubebene frei. Beachten Sie das *maximale Beladungsgewicht* auf Seite 16. **WARNUNG!** Achten Sie darauf, dass Behälter mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut nur in einsehbaren Einschubebenen befinden dürfen.	

Entnehmen des Garguts

Gehen Sie zum Entnehmen des Garguts wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen
1	Öffnen Sie die Gerätetür.
2	Entnehmen Sie das Gargut waagerecht.

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

Gerätetür sicher öffnen 134

Kerntemperaturfühler verstauen

Heiße Oberflächen

⚠VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

▶ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Sie haben sich mit der Durchführung der unter "So machen Sie es richtig!" aufgeführten Arbeiten in der Anleitung bereits vertraut gemacht.

Verstauen

Gehen Sie zum Verstauen des Kerntemperaturfühlers, wenn dieser für den Garvorgang nicht benötigt wird, wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Schieben Sie den Fühler in die Halterung. Ansonsten besteht die Gefahr, dass der Fühler beschädigt wird.	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

- Gerätetür sicher öffnen 134
- Beschicken / Entnehmen des Garguts 140

Ansaugblech ausbauen und einbauen

Heiße Oberflächen

⚠VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

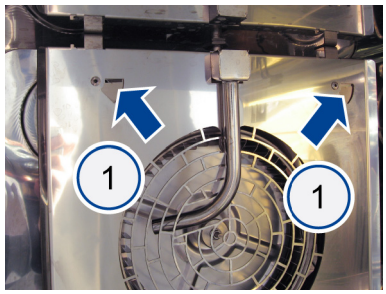
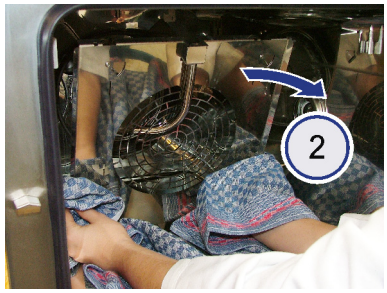
Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Geeignetes Werkzeug, z. B. Schraubenzieher zum Lösen der Federn

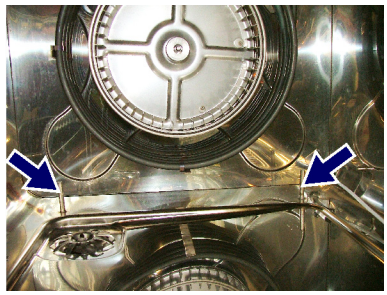
Ansaugblech ausbauen

Gehen Sie zum Ausbauen des Ansaugblechs wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Entriegeln Sie die Federn links (1) und rechts (1) mit dem Werkzeug.	
2	Drücken Sie das Ansaugblech nach oben und hängen Sie es aus (2).	

Ansaugblech einbauen

Gehen Sie zum Einbauen des Ansaugblechs wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Gehen Sie zum Einbauen des Ansaugblechs umgekehrt vor. Achten Sie darauf, dass das Ansaugblech in die Bolzen am Boden eingehängt werden muss.	

Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!
- Einhängegestelle aus- und einbauen 138
- Luftleitblech am Einhängegestell befestigen (mini 6.10 und mini 10.10) 139
- Kerntemperaturfühler verstauen 142

Doppelglastür reinigen

Abspritzen mit Wasserstrahl

⚠GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch Kurzschluss

Abspritzen des Außengehäuses mit Wasser kann zu einem Kurzschluss und bei Berührung des Geräts zu einem Stromschlag führen.

- Spritzen Sie das Außengehäuse des Geräts nicht mit Wasser ab.
- Verwenden Sie bei Betrieb im Freien einen Regenschutz.

Schließen der Gerätetür

⚠VORSICHT

Gefahr von Handverletzungen durch Quetschen

Beim Reinigen der Gerätetür und der Innentür besteht die Gefahr, dass Sie sich die Hand quetschen.

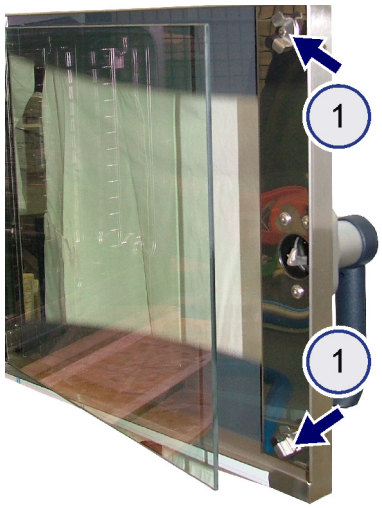
- Achten Sie darauf, dass Sie die Hand nicht zwischen Tür und Anschlag bringen.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:
- handelsüblicher Glasreiniger

Doppelglastür reinigen

Gehen Sie zum Reinigen der Doppelglastür wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Drehen Sie die Schnellverschlüsse (1) der Doppelglastür.	
2	Reinigen Sie die Doppelglastür mit Glasreiniger. Achten Sie dabei darauf, das Glas nicht zu verkratzen.	
3	Schließen Sie die Doppelglastür wieder mit den Schnellverschlüssen (1).	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

- Reinigungs- und Wartungsplan 123
- Reinigungsmittel 130
- Garraum halbautomatisch reinigen 126
- Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) 128
- Hygienedichtung reinigen 146
- Reinigungsschublade mit CONVOClean forte befüllen 148

Hygienedichtung reinigen

Heißer Dampf

⚠WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf

Wenn Wasser in den heißen Garraum gespritzt wird (z. B. mit einer Handbrause), kann im Garraum entstehender Dampf zu Verbrühungen führen.

- Reinigen Sie erst, wenn der Garraum auf unter 60 °C abgekühlt ist.

Abspritzen mit Wasserstrahl

⚠GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch Kurzschluss

Abspritzen des Außengehäuses mit Wasser kann zu einem Kurzschluss und bei Berührung des Geräts zu einem Stromschlag führen.

- Spritzen Sie das Außengehäuse des Geräts nicht mit Wasser ab.
- Verwenden Sie bei Betrieb im Freien einen Regenschutz.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- handelsübliches, mildes, geruchsneutrales Spülmittel
- weiches Tuch
- kein Werkzeug

Hygienesteckdichtung reinigen

Gehen Sie zum Reinigen der Hygienedichtung wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen
1	Reinigen Sie die Hygienedichtung mit Spülmittel.
2	Trocknen Sie die Hygienedichtung gründlich.

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

- Reinigungs- und Wartungsplan 123
- Reinigungsmittel 130
- Garraum halbautomatisch reinigen 126
- Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) 128
- Doppelglastür reinigen 144
- Reinigungsschublade mit CONVOClean forte befüllen 148

Rotor reinigen

Heiße Oberflächen

⚠VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

▶ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

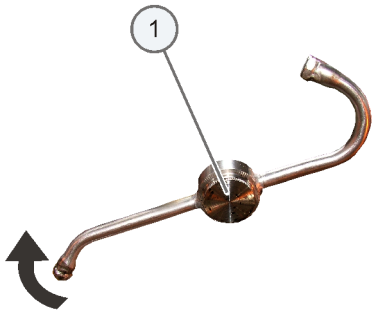
Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- keines

Rotor reinigen

Gehen Sie zum Reinigen des Rotors wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Schrauben Sie die Rändelschraube (1) vom Rotor ab.	
2	Reinigen Sie den Rotor in der Spülmaschine.	
3	Schrauben Sie den Rotor wieder an.	
4	Prüfen Sie ihn durch Anstoßen auf Leichtgängigkeit.	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

- Reinigungs- und Wartungsplan 123
- Reinigungsmittel 130
- Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) 128
- Doppelglastür reinigen 144
- Hygienedichtung reinigen 146

Reinigungsschublade mit CONVOClean forte befüllen

Kontakt mit Reinigungsmitteln

⚠WARNUNG

Gefahr der Hautverätzung

Das Reinigungsmittel CONVOClean forte verursacht Verätzungen bei direktem Kontakt und bei Umgang mit den Reinigungskanistern.

- Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- Bringen Sie CONVOClean forte nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- Tragen Sie Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsvorschrift.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Reinigungsmittelkanister CONVOClean forte
- Gießhilfe zum Befüllen der Schubladen

Reinigungsschublade mit CONVOClean forte befüllen

Gehen Sie zum Befüllen der Reinigungsschublade mit CONVOClean forte wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Entfernen Sie den Verschluss vom Reinigungsmittelkanister CONVOClean forte.	
2	Öffnen Sie den Tank der Reinigungsmittelschublade.	
3	Befüllen Sie den Tank mit CONVOClean forte.	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) 128

Klarspülmittelschublade mit CONVOCare befüllen

Kontakt mit Reinigungsmitteln

⚠WARNUNG

Gefahr von Haut- und Augenreizung oder von Verätzungen

Die Reinigungsmittel CONVOClean new und CONVOCare reizen Haut und Augen bei direktem Kontakt. CONVOClean forte verursacht bei direktem Kontakt Verätzungen.

- Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- Bringen Sie die Reinigungsmittel nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsdatenblatt.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- CONVOCare Leerkanister
- CONVOCare Konzentrat (0,3 l)
- Ausreichende Menge Weichwasser (9,7 l)
- Gießhilfe zum Befüllen der Schubladen

Anmischen CONVOCare

Zur Vermeidung unerwünschter Schaumbildung gehen Sie beim Anmischen des CONVOCare Konzentrats mit Wasser folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen
1	Öffnen Sie den Leerkanister und füllen Sie zuerst 9,7l Weichwasser in den Leerkanister.
2	Geben Sie 0,3l CONVOCare Konzentrat zu dem Wasser.
3	Verschließen Sie den Kanister und vermischen Sie beides durch Schwenken gut miteinander.

Klarspülmittelschublade mit CONVOCare befüllen

Gehen Sie zum Austauschen der Reinigungskanister mit CONVOCare K wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Entfernen Sie den Verschluss vom Kanister mit CONVOCare.	
2	Öffnen Sie den Tank der Klarspülmittelschublade.	
3	Befüllen Sie den Tank mit dem angemischten CONVOCare.	

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system) 128

Reinigungsschubladen entnehmen

Kontakt mit Reinigungsmitteln

⚠WARNUNG

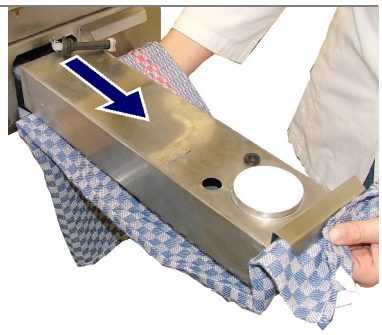
Gefahr von Haut- und Augenreizung oder von Verätzungen

Die Reinigungsmittel CONVOClean new und CONVOCare reizen Haut und Augen bei direktem Kontakt. CONVOClean forte verursacht bei direktem Kontakt Verätzungen.

- Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- Bringen Sie die Reinigungsmittel nicht in Berührung mit Augen und Haut.
- Öffnen Sie keinesfalls die Gerätetür während der vollautomatischen Reinigung.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe und Schutzbrille gemäß Sicherheitsdatenblatt.

So geht's!

Gehen Sie zum Entnehmen der Reinigungsschublade wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Ziehen Sie die Reinigungsschublade langsam bis zum Anschlag heraus.	
2	Ziehen Sie den Schlauch zur Reinigerversorgung ab.	
3	Heben Sie die Schublade an und ziehen Sie die Schublade aus dem Gehäuse.	

CONVOVent mini betreiben

Frontblende

Montieren Sie die Frontblende vor die Kondensationshaube.

Die Frontblende muss in regelmäßigen Abständen herausgenommen und in der Spülmaschine gereinigt werden. Beachten Sie die Herstellerangaben.

Betrieb

Schalten Sie die Kondensationshaube immer ein, wenn der Heißluftdämpfer in Betrieb ist. Ansonsten kann sich Kondenswasser im Gerät ansammeln.

Abwassertemperatur

Die mittlere Abwassertemperatur des Heißluftdämpfers beträgt 68°C. Die Abwassertemperatur kann zur Reduzierung des Kühlwasserverbrauchs in der Serviceebene vor Ort bis maximal 80°C eingestellt werden.

CONVOTHERM

OES minis

7016890_03 06/10

Technische Änderungen vorbehalten.

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstraße 35
D-82436 Eglfing

Tel,+49 (0) 8847/67-0
Fax +49 (0) 8847/414
info@convotherm.de

www.convotherm.de